7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	27	**PORCENTAJE %:**	84

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600194_2002006_1_1770673809145.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1.jpeg



ITV_2600194_2002006_2_1770673809145.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
2.jpeg



ITV_2600194_2002007_1_1770673853656.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600194_2002011_1_1770673900899.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
4.jpeg



ITV_2600194_2003005_1_1770673973769.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5.jpeg



ITV_2600194_2003006_1_1770674011548.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
6.jpeg



ITV_2600194_2003009_1_1770674075306.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600194_2003009_2_1770674075306.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600194_2003009_3_1770674075306.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600194_2003009_4_1770674075306.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600194_2003009_5_1770674075306.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600194	FECHA	2026-02-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600194_1_1770674194097.pdf	Acta EP López 08022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTELON	Cargo (1)	TECNICO EN COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 28/12/2015

Empresa:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN CALI 25-26		No. Contrato	4600070611 588 2025	
Día Visita	Fecha: 26 Feb 26	Nombre Cdt.		López	
Dirección	Cll 73 Cr 1M bis E	Hora Inicio	11:21	Hora fin:	
Parte cada día	42	Parte visitado	0	Atención verificada	3
Nombre de quien atiende la visita	Pedro Cubilla		Cargo de quien atiende la visita	Cocinero	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	12:15 PM	24,4°C	Tº bebida (Jugo de fruta)
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA	JBO 115	MODELO:	2020	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	10 Sep 26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16 Oct 25	CONCEPTO:	Favorable	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	10 Sep 26
TIPO:				CAPACIDAD	450

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE	Edgar A. Hoyos	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17 Oct 25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	30 Sep 28	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	17 Oct 25

I: CUMPLE, II: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo catalogan como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación o tarjeta de práctica de manufactura en donde se evidencien al menos 10 horas de capacitación (Externa y/o interna, con la respectiva agencia de conducción y grado	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con dotación completa (cofia, tapabocas y guantes de látex, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	3			

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Hay hábitos de higiene con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de marzo 2018 en adelante y una repotenciación máxima 3 toneladas (Verificar rango de tonelada)	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario favorable vigente con seguimiento, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN CRUCIAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

A	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente	V	(L)	NA	NO	
S	Se encuentra identificado con la leyenda "transporte de alimentos"	0	(L)	NA	NO	
K	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación y/o cadena de alimentos (neveras o cavas)	(C)	1	NA	NO	No se evidencia de los Mecanismos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
Y	El vehículo cuenta con un termómetro calibrado y una persona responsable capacitada	(C)	1	NA	NO	No se evidencia documento y personal en el vehículo.
A	El vehículo cuenta con Kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, pulfur de fumigación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas no absorbentes	0	(L)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con carátulas, dobles o impresiones de material adecuado, de tal manera que no se dejen ver los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(L)	NA	NO	
P	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	C	(1)	NA	NO	
JL	Durante el transporte de los alimentos se dispone en los pisos del lugar de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la inocuidad de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(C)	1	NA	NO	Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se encuentra diligenciada.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8			

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO.

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas	C	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú establecido	C	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	D	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de raciones solicitadas según el turno del día.	D	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con los requisitos de los alimentos.	(C)	1	NA	NO	No se cuenta con los mecanismos que garanticen la conservación de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera oportuna, respetando el horario establecido, utilizando vías aptas y evitando contaminación, daño o pérdida del empaque y la alteración de la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una ración en todos los tiempos de alimentación	(C)	1	NA	NO	La bandeja no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (ejemplo: focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	D	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado vallas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando lo mismos no se encuentren en bolsa sellada)	D	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones de acuerdo con el ciclo (Verificar ficha de ficción de cada alimento pre - empacados)	D	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.3 Composición de la ración.	D	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria vigente relacionada al rotulado	D	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO		9		

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega y preparación y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista explica la entrega directa y ingresa al área de cada establecimiento (CAI, URI y ETU), garantizando que cada bienes de comida sea recibido por los Personas Privadas de la Libertad (PPL)	0	(1)	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación)	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Direcciones de Reacción, previa al procedimiento de la prescripción dietaria a través del mismo canal del contratista mediante sello cód del responsable de cada establecimiento (si aplica)	0	1	NA	(NO)	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta separada diariamente mediante la firma de cada PPL (si aplica)	0	1	NA	(NO)	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.2.2 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO: 24 PUNTAJE OBTENIDO 24

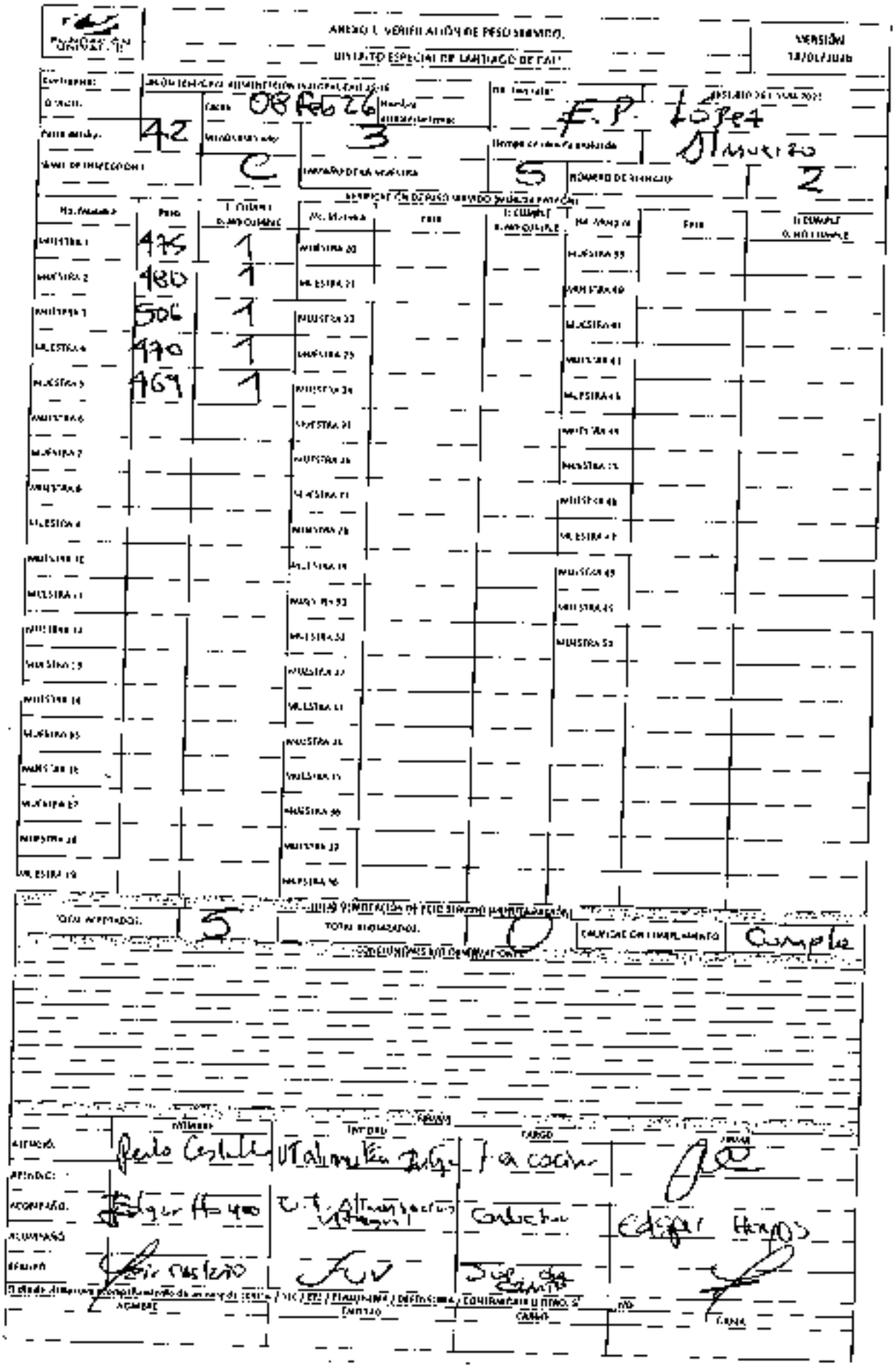
TOTAL CONDICIONES SUBTRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA

PUNTAJE ESPERADO: 29 PUNTAJE OBTENIDO 24 % DE CUMPLIMIENTO: 82,75

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	[illegible]	U. Alimentos Entorno	[illegible]	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U. Alimentos Entorno	Conductor	Edgar Hoyos
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	[illegible]	FUV	[illegible]	

¿El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ESE / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO? SI ____ NO ____



FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600195	FECHA	2026-02-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:21:00	**Hora Fin:**	11:51:00
Raciones Programadas:	56	**Raciones Entregadas:**	56	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pechuga de pollo en salsa ahuyama Arroz blanco Guiso de fruta Plátano maduro cocinado Postre variedad Jugo de					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELON					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:51:00	SI	24.00	No cumple con la temperatura del jugo del almuerzo.
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-09-10
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-10

CONCEPTO

FAVORABLE

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro y gramera pero no cuentan con certificados de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Cumple con los gramajes establecidos en la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	27	**PORCENTAJE %:**	84

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600195_2002006_1_1770674897365.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1.jpeg



ITV_2600195_2002006_2_1770674897366.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
2.jpeg



ITV_2600195_2002007_1_1770674929997.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600195_2002011_1_1770675042713.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
4.jpeg



ITV_2600195_2003005_1_1770675109678.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
5.jpeg



ITV_2600195_2003006_1_1770675144216.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
6.jpeg



ITV_2600195_2003009_1_1770675194000.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600195_2003009_2_1770675194000.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600195_2003009_3_1770675194000.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600195_2003009_4_1770675194000.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600195_2003009_5_1770675194000.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600195	FECHA	2026-02-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600195_1_1770675221676.pdf	Acta EP Municipal 08022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTELON	Cargo (1)	TECNICO EN COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN TENDAMOS LUZ

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 28/12/2025

Contratista	[illegible]	No. Contrato:	[illegible]	NIT: 810.010.360-1 CSRB.2025	
ID Visita:	Fecha: 06 Oct 25	Marca de COT:		Hora Inicio:	
Dirección:	Hora llegada: 12:19	Hora Salida:		Hora Fin:	
Ruta del día: 56	Parte diarias	Menú verificado:			
Nombre de quien atiende la visita:	[illegible]	Cargo de quien atiende la visita:			

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE ALIMENTO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	11:51	24,0°C	Sobre Cuajo de Pollo
CENA				
MEDIA NOCHE/REFRIGERIO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA: JPD 415	MODELO: 2020	FECHA VENCIMIENTO SOAT: 10 Sep 26	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA: 10 Sep 26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA: 16 Oct 25	CONCEPTO: Favorable	CAPACIDAD: 300	
TIPO: Furgón			

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE: [illegible]		FECHA EXAMENES MÉDICOS:	17 Oct 25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN: 20 Sep 28		FECHA CAPACITACIÓN BPM	17 Oct 25

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1. CUMPLE, 2: NO CUMPLE, NA: No aplica, ND: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de ingreso con antigüedad no mayor a un año	0	1	NA	ND	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifique el cumplimiento de la Resolución sanitaria vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente	0	1	NA	ND	
3	El conductor cuenta con la indumentaria requerida y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, tapabocas, uniforme en color blanco y zapatos de protección)	0	1	NA	ND	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO: 3 | PUNTAJE OBTENIDO: 3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo cuenta con sistema de refrigeración en buen estado y funcionando	0	1	NA	ND	
2	El vehículo tiene modelo de marzo 2018 en adelante y una capacidad de mínimo 2 toneladas (verificar en ficha técnica)	0	1	NA	ND	
3	Cuenta con recipientes plásticos de alimentación con tapas herméticas, con la información del efecto y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	ND	

FUNDACIÓN UNIVALCP	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2015

4	El carro con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con el vigente transporte de alimentos	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como, contenedores isotérmicos, termos, platos con tapa para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los frías.	0	1	NA	NO	No Reciben los alimentos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro calibrado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	No se evidencia termómetro y gramera en el vehículo.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (detergente, desinfectante, paños de impregnación, mascarillas, Guantes de nitrilo, gafas de seguridad, toallas desechables	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del interior del transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura con minutos, de modo que garantice la inocuidad de los alimentos (refrigerados y/o calientes)	0	1	NA	NO	Se evidencia Planilla de registro de T° de los Alimentos pero no se encuentra diligenciada.

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO: 11 PUNTAJE OBTENIDO: 3

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE ATENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El manipulador cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas	1	0	NA	NO	
2	El contenido cumple con el menú ordenado	1	0	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente	1	0	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las preparaciones del plato principal	1	0	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencian los mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual para alimentos empacados, salados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	0	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evite la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y en correcto estado funcionamiento)	1	0	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado medios de material sanitario, además de toldos o similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando los mismos no se encuentren bajo techo).	1	0	NA	NO	
9	El contratista cumple con las gramajes de las preparaciones del menú establecido (Verificar con plato concepto para alimentos pre - empacados)	1	0	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según la resolución 5413 Composición de la ración.	1	0	NA	NO	
11	Los alimentos perecederos se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	0	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 11		PUNTAJE OBTENIDO: 9				

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

A. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formato de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y explicada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CUT), garantizando que solo tiempo de comida sea recibido por las personas privadas de la Libertad (PPL)	0	(1)	NA	NO	
3	El personal cocina y sirve los BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado	0	(1)	NA	NO	
4	La condimentos empacados del menú entregado son las cantidades (gramajes, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista garantiza la entrega de platos a la PPL en los Principios de Pelota, para el cumplimiento de la gramaje del empaque, a través del subcontratista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica)	0	1	NA	(NO)	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta suportada diariamente mediante el formato diligenciado PPL (Si aplica).	0	1	NA	(NO)	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.8.7 (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: 4

PUNTAJE ESPERADO: PUNTAJE OBTENIDO: 4

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA

PUNTAJE ESPERADO	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	% DE CUMPLIMIENTO:	82,75

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Nubia Castaño	Alimentos Ruiz	Fan Comun	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U. Fundación Univalle	Contratista	Edgar Hoyos
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño		Supervisor Comun	

El día se visita hace acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERÍA / DefensoríA / CONTRALORÍA / OTRO: SI ____ NO ____

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 08/03/2026

Fecha:	Hora de verificación: 08:26:26	Nombre completo:	Nº Contrato:	EP. Municipal	Nombre del Vigilante:
Placa del vehículo:	96	Nombre del conductor:	3	Hora de inicio de verificación:	
Nivel de inspección:	C	Tamaño de la muestra:	5	Número de muestras:	2

VIDRIO CONTROLADO EN SOLEADO (MEDIDA PARCIAL)

No. Muestra	Peso	Si cumple o no cumple	No. Muestra	Peso	Si cumple o no cumple	No. Muestra	Peso	Si cumple o no cumple
MUESTRA 1	495	1	MUESTRA 26			MUESTRA 51		
MUESTRA 2	493	1	MUESTRA 27			MUESTRA 52		
MUESTRA 3	469	1	MUESTRA 28			MUESTRA 53		
MUESTRA 4	467	1	MUESTRA 29			MUESTRA 54		
MUESTRA 5	469	1	MUESTRA 30			MUESTRA 55		
MUESTRA 6			MUESTRA 31			MUESTRA 56		
MUESTRA 7			MUESTRA 32			MUESTRA 57		
MUESTRA 8			MUESTRA 33			MUESTRA 58		
MUESTRA 9			MUESTRA 34			MUESTRA 59		
MUESTRA 10			MUESTRA 35			MUESTRA 60		
MUESTRA 11			MUESTRA 36			MUESTRA 61		
MUESTRA 12			MUESTRA 37			MUESTRA 62		
MUESTRA 13			MUESTRA 38			MUESTRA 63		
MUESTRA 14			MUESTRA 39			MUESTRA 64		
MUESTRA 15			MUESTRA 40			MUESTRA 65		
MUESTRA 16			MUESTRA 41			MUESTRA 66		
MUESTRA 17			MUESTRA 42			MUESTRA 67		
MUESTRA 18			MUESTRA 43			MUESTRA 68		
MUESTRA 19			MUESTRA 44			MUESTRA 69		
MUESTRA 20			MUESTRA 45			MUESTRA 70		
MUESTRA 21			MUESTRA 46			MUESTRA 71		
MUESTRA 22			MUESTRA 47			MUESTRA 72		
MUESTRA 23			MUESTRA 48			MUESTRA 73		
MUESTRA 24			MUESTRA 49			MUESTRA 74		
MUESTRA 25			MUESTRA 50			MUESTRA 75		

TOTAL MUESTRAS NO APROBADAS (MARQUE CON X SI APLICA)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	DILIGENCIACIÓN (DIAGRAMA):	Completa

(OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES)

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Rubio Carbally	Alimentos Exito Fenalco		
RECIBIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U.T. Alimentos Exito	Conductor	Edgar Hoyos
SUPERVISÓ:				
REVISÓ:	Felix Castaño		Supervisor de Turno	

Todos los datos personales recolectados en este formulario serán tratados conforme a la Política de Tratamiento de Datos Personales de la entidad, disponible en [illegible]. Para ejercer sus derechos como titular, puede contactarnos a través de [illegible].

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600196	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	02:55:00	**Hora Fin:**	03:31:00
Raciones Programadas:	106	**Raciones Entregadas:**	106	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pierna de pollo en salsa Verduras thai (maracuyá) Mogolla Refrigerio: Arroz blanco Plátano maduro Jugo de fruta Panela con aromática					**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	HELEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	AUXILIAR LOGISTICO

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	03:31:00	SI	25.00	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	03:31:00	SI		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-20
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-04
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro y gramera pero no cuentan con certificados de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	28	**PORCENTAJE %:**	88

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600196_2002006_1_1770344110614.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1.jpeg



ITV_2600196_2002007_1_1770344204144.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2.jpeg



ITV_2600196_2003005_1_1770344294046.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3.jpeg



ITV_2600196_2003006_1_1770344346104.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600196	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600196_1_1770344392551.pdf	Acta EP Fraydamián 05022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELEN RAMIREZ	Cargo (1)	AUXILIAR LOGISTICO
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 2026		**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		**Fecha:** 9 Feb 26	**Nombre CDT:**	F.P. Arca Damas	
Dirección:	C2 13 # 13-32		**Hora inicio:**	2.55	**Hora fin:**
Parte del día:	106	**Parte dietas:**	**Menú verificado:**	15	
Nombre de quien atiende la visita:	Helen Ramirez Muñoz		**Cargo de quien atiende la visita:**	Auxiliar Logistico	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	9:31	25°C	T: bebida (Jugo de fruta)
CENA	X			
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA: EXU 806	**MODELO:**	2019	**FECHA VENCIMIENTO SOAT:**	20 Jul 26	**FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:** 04 Sept 26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA: 16 Oct 25	**CONCEPTO:**	Favorable			
TIPO:	Furgón		**CAPACIDAD:**	780	

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE: Juan Pablo Ortiz	**FECHA EXÁMENES MÉDICOS:** 13 07 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN: 09 Oct 27	**FECHA CAPACITACIÓN BPM:** 23 DIC 2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:	3	**PUNTAJE OBTENIDO:**	3			

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente. -	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuenta con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	9			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garantice la conservación de los Tº de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	9			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	**PUNTAJE OBTENIDO:**	4
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA			
PUNTAJE ESPERADO:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	25
% DE CUMPLIMIENTO:	86,2		

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramírez M.	Unión Temporal	Logístico	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz	U.T. Alimentar Integral	Contratista	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño M.	FUV	Sup. de Centro	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SÍ_____ NO_____

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1580.2025		
ID Visita:		Fecha:	05 Feb 26	Nombre establecimiento:	F. P. Fray Damián		
Parte del día:	100	Menú verificado:	15	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	520	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	479	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	463	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	523	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	492	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	479	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	465	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8 *	456	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	7	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez	Union Temporal	Logística.	Helen Ramirez Flórez
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz	U.T. Alimentar Integral	Contratista	JPO
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SÍ NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600197	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	02:55:00	**Hora Fin:**	04:33:00
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pierna de pollo en salsa Verduras thai (maracuyá) Mogolla Refrigerio: Arroz blanco Plátano maduro Jugo de fruta Panela con aromática					**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	HELEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	AUXILIAR LOGISTICO

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:33:00	SI	26.10	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	04:33:00	SI		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-20
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-04
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termómetro y gramera pero no cuentan con certificados de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	28	**PORCENTAJE %:**	88

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600197_2002006_1_1770346079695.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1.jpeg



ITV_2600197_2002007_1_1770346117882.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2.jpeg



ITV_2600197_2003005_1_1770346177450.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
3.jpeg



ITV_2600197_2003006_1_1770346220776.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600197	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600197_1_1770346265819.pdf	Acta EP Junín 05022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELEN RAMIREZ	Cargo (1)	AUXILIAR LOGISTICO
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			**No. Contrato:**	4161.010.26.1.1588.2025
ID Visita:		**Fecha:** 05 Feb 26	**Nombre CDT:**		E.P. Junín
Dirección:	Cl 23b # 5A-25		**Hora inicio:** 2:58		**Hora fin:**
Parte del día:	S	**Parte dietas:**	**Menú verificado:**	15	
Nombre de quien atiende la visita:	Helen Ramírez Muñoz		**Cargo de quien atiende la visita:**	Auxiliar logístico.	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	4:33	26,1°C	T: bebida (jugo de fruta)
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO	X			

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO					
PLACA:	EXU 806	**MODELO:**	2019	**FECHA VENCIMIENTO SOAT:**	20 Jul 26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16 Oct 25	**CONCEPTO:**	Favorable	**FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:**	04 Sep 26
TIPO:				**CAPACIDAD:**	
INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR					
NOMBRE:	Jose Pablo Ortiz			**FECHA EXÁMENES MÉDICOS:**	13 Jul 2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	09 Oct 27			**FECHA CAPACITACIÓN BPM:**	23 DIC 2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:	3	**PUNTAJE OBTENIDO:**	3			

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI					VERSIÓN 28/12/2025
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero no cuentan con certificados de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	9			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garantice la conservación de los T de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	9			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	25	% DE CUMPLIMIENTO:	86,2

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M.	Union Temporal	logistica.	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz	U. t. Alimentacion Integral	Supervisor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño M.	FUV	Sup. de campo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SÍ_____ NO_____

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha:	05 Feb 26	Nombre establecimiento:	F. P. Junín		
Parte del día:	57	Menú verificado:	15	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	510	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	485	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	464	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	465	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5 *	462	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez	Union Temporal	Logistica	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz	U.T. Alimentación Integral	Conductor.	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Sir Castaño	FUV	Sup. de Cmpo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SÍ ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600198	FECHA	2026-02-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:25:00	**Hora Fin:**	06:58:00
Raciones Programadas:	491	**Raciones Entregadas:**	491	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera variedad Queso DC Pan Café con leche					**No. Menú Verificado:**	M01
Nombre de quién atiende la visita:	HELEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	AUXILIAR LOGISTICA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	06:58:00	SI	75.80	
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	LFL419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-09-29
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia termómetro y gramera en el vehículo.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	Se realiza la entrega directa de los alimentos pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	81

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600198_2002006_1_1770433335544.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1.jpeg



ITV_2600198_2002007_1_1770433433205.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2.jpeg



ITV_2600198_2002011_1_1770433503135.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3.jpeg



ITV_2600198_2003006_1_1770433570091.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
4.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta entera		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600198_1_1770434012760.pdf	Acta EP San Nicolás 06022026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600198	FECHA	2026-02-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELEN RAMIREZ	Cargo (1)	AUXILIAR LOGISTICA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	Fecha: 06 Feb 26		Nombre CDT:	Cat San Nicolás	
Dirección:	Cra 5 # 21-17		Hora inicio: 6:25 pm	Hora fin:	
Parte del día: AM	Parte dictas:		Menú verificado:		
Nombre de quien atiende la visita:	Helen Ramirez Muñoz		Cargo de quien atiende la visita:	Auxiliar Logística	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	6:58	75,8°C	Tabletas (Café con leche)
ALMUERZO				
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA: LFL419	MODELO: 2023	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	29 Sep 26	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	29 Sep 26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA: 16 Oct 25	CONCEPTO: Favorable				
TIPO: Furgón		CAPACIDAD:	780		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE: Dentro Cotes	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17 Oct 25	
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN: 22 JUL 27	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	17 Oct 25	

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, ND: No Observado

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo catalogues como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO: 3		PUNTAJE OBTENIDO: 3	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia mínima de un año.	0	(1)	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	No se evidencia termometro y gramera en el vehiculo.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia planillas de registro de T° de los mismos.
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 11		PUNTAJE OBTENIDO: 8				

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implemente mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	(1)	NA	NO	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	10

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción pero si se realiza registro fotográfico.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	(0)	1	NA	NO	Se realiza la entrega directa pero no se registra el administrador de cada establecimiento
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	(NO)	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	(NO)	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	2		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	79,31

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez	Union Temporal	Logistica	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Goya	U.T. Alimentacion Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de CMYB	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI NO

Fundación Univalle	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 13/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25 26	No. Contrato:	4181.010.26.1 Vigencia 2026		
ID Visita:	Fecha: 06 Feb 26	Nombre establecimiento:	CAT San Nicolás		
Parte del día:	AM	Menú verificado:	1	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		TAMAÑO DE LA MUESTRA:	20	NÚMERO DE RECHAZO:	6

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: Cumple 0: NO Cumple	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO Cumple	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	63	1	MUESTRA 20	63	1	MUESTRA 39		
MUESTRA 2	63	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	61	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	62	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	67	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	66	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	66	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	66	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	65	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	62	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	64	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	66	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	62	1	MUESTRA 32					
MUESTRA 14	63	1	MUESTRA 33					
MUESTRA 15	62	1	MUESTRA 34					
MUESTRA 16	60	1	MUESTRA 35					
MUESTRA 17	66	1	MUESTRA 36					
MUESTRA 18	64	1	MUESTRA 37					
MUESTRA 19	62	1	MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	20	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez	Unión Temporal	Logística.	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:		FUV		

El día de visita hubo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETB / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA O OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600199	FECHA	2026-02-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:25:00	**Hora Fin:**	07:19:00
Raciones Programadas:	27	**Raciones Entregadas:**	27	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta variedad Queso DC Café con leche Pan					**No. Menú Verificado:**	M01
Nombre de quién atiende la visita:	HELEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	AUXILIAR DE LOGISTICA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:19:00	SI	68.90	
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	LFL419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-09-29
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia termómetro y gramera en el vehículo.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	81

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600199_2002006_1_1770434374274.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
1.jpeg



ITV_2600199_2002007_1_1770434502099.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2.jpeg



ITV_2600199_2002011_1_1770434561563.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
3.jpeg



ITV_2600199_2003006_1_1770434691702.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
5.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta entera		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600199_1_1770434797465.pdf	Acta EP Aguablanca 06022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELEN RAMIREZ	Cargo (1)	AUXILIAR DE LOGISTICA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FE DE ERRATAS

Reportado Por	Detalle
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Descripción Hallazgo 3.6] [6 La bebida no se entrega de manera individual.] -> [La bebida no se entrega de manera individual.]

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1098-2025	
ID Visita:	Fecha: 06 Feb 26	Nombre CDT:	E. P. Ogabtera		
Dirección:	CLL 26A # 25-28	Hora Inicio:	6:25	Hora fin:	
Parte del día:	Parte dietas:	Menú verificado:			
Nombre de quien atiende la visita:	Helen Ramirez Muñoz.	Cargo de quien atiende la visita:	Auxiliar logistica.		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	7:11	68,9°C	T bebida (café con leche)
ALMUERZO				
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	LFL 419	MODELO:	2023	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	29 Sep 26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16 Oct 25	CONCEPTO:	Favorable	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	29 Sep 26
TIPO:	Furgón			CAPACIDAD:	760

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Santiago Gomez	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17 Oct 25
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	22 Jul 27	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	17 Oct 25

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo catalogan como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		3				
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:	3			

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	1	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	NO	

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	No se evidencia de los equipos y elementos necesarios para la preservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	No se evidencia termometro y gramera en el vehiculo.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia planilla de registro de T° de los mismos
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	6			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	(1)	NA	NO	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblado, cubiertos para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de Manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	0	(1)	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	10			

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción, pero se realiza registro fotografico.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	(0)	1	NA	NO	Se realiza la entrega directa pero no se registra el suministro de cada establecimiento
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	(NO)	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	(NO)	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	(NO)	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	2

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	79,31

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez	Union Temporal	Logistica.	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Goyes	U.T. Alimentacion Integral	Abogado.	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SFC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI NO

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4140.010.26.1 (SAP: 805	
ID Visita:		Fecha: 06/2/26	Nombre establecimiento:	F.P. Ogablanca			
Parte del día:	Z7	Nombre verificador:	1	Tiempo de comida evaluado:		Desayuno	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	66	1	MUESTRA 29			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	65	1	MUESTRA 31			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	58	1	MUESTRA 32			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	60	1	MUESTRA 33			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	61	1	MUESTRA 34			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 35			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 36			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 37			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 38			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramírez	Unión Temporal	Logística	Helen Ramírez Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Dolmito Goya	U.T. Alimentación Integral.	Conductor	
AVALÓ:	Edir Castaño	SUV	Jefe de Servicio	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / SES / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA / OTRO: ¿? NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600200	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	07:15:00	**Hora Fin:**	08:21:00
Raciones Programadas:	109	**Raciones Entregadas:**	109	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Agua de Panela Mandarina. Salchicha pan					**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	08:21:00	NO	25.20	TEMPERATURA DE SALCHICHA
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-09-11
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-10
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termometro y gramera sin embargo estos no cuentan con certificado de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	No Se evidencia planilla de registro de temperatura

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	No cumple horario de entrega del desayuno (Hora de entrega 8:21 a.m)
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (Salchicha)
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se entregan las bebidas de forma individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	El contratista cumple gramaje de proteina, fruta y pan, sin embargo envia recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 109 PPL.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	54.55

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	21	**PORCENTAJE %:**	72

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600200_2002006_1_1770312739690.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA DE SALCHICHA



ITV_2600200_2002007_1_1770312813237.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 9.24.52 AM.jpeg



ITV_2600200_2003001_1_1770313133628.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.16 AM (1).jpeg



ITV_2600200_2003005_1_1770313257395.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.19 AM.jpeg



ITV_2600200_2003006_1_1770313333069.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.16 AM (2).jpeg



ITV_2600200_2003006_1_1770313399820.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.16 AM (1).jpeg



ITV_2600200_2003008_1_1770313481936.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.16 AM (5).jpeg



ITV_2600200_2003009_1_1770313726513.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.16 AM (1).jpeg



ITV_2600200_2003009_1_1770313786304.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.16 AM (3).jpeg



ITV_2600200_2003009_10_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.19 AM (2).jpeg



ITV_2600200_2003009_11_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.20 AM.jpeg



ITV_2600200_2003009_12_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.20 AM (1).jpeg



ITV_2600200_2003009_13_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.21 AM.jpeg



ITV_2600200_2003009_14_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.21 AM (1).jpeg



ITV_2600200_2003009_15_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.21 AM (2).jpeg



ITV_2600200_2003009_16_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.21 AM (3).jpeg



ITV_2600200_2003009_17_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.22 AM.jpeg



ITV_2600200_2003009_2_1770313726513.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.16 AM (2).jpeg



ITV_2600200_2003009_2_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.16 AM (4).jpeg



ITV_2600200_2003009_3_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.17 AM.jpeg



ITV_2600200_2003009_4_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.17 AM (1).jpeg



ITV_2600200_2003009_5_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.17 AM (2).jpeg



ITV_2600200_2003009_6_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.17 AM (3).jpeg



ITV_2600200_2003009_7_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.18 AM.jpeg



ITV_2600200_2003009_8_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.18 AM (1).jpeg



ITV_2600200_2003009_9_1770313786305.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.19 AM (1).jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta entera		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600200_1_1770313888860.pdf	Acta de visita Estación La Flora.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600200	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos
Se evidencia termometro y gramera sin embargo estos no cuentan con certificado de calibración
No Se evidencia planilla de registro de temperatura
No cumple horario de entrega del desayuno (Hora de entrega 8:21 a.m)
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (Salchicha)
No se entregan las bebidas de forma individual.
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
El contratista cumple gramaje de proteina, fruta y pan, sin embargo envia recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 109 PPL.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR

UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 20/12/2023

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:		4661.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha:	03/02/26	Nombre CDT:	G.P. La Flora.		
Dirección:				Hora inicio:	9:15 am	Hora fin:	8:21 am
Parte del día:	109	Partes dietas:	0	Menú verificado:		FIJ	
Nombre de quien atiende la visita:	Adriana Mueses			Cargo de quien atiende la visita:		Jefe cocina	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	8:21 am	25.2°C	Salchicha.
ALMUERZO				
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	JFO913	MODELO:	2020	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	10/09/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	10/09/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16.10.25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	furgon			CAPACIDAD:	7 TON		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Felipe Zambrano Arb.	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	23/11/2025
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	17/10/2028	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	24/11/2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes soportes de reconocimiento médico que lo catalogue como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	---	---	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad)	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA	NO	

Powered by CamScanner

"ONIVALLE"	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0)	1	NA	NO	El vehiculo no Cuenta con equipos y elementos para garantizar la conservacion de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	El vehiculo cuenta con termometro y gramera sin Certificado de Calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	(1)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	El vehiculo no Cuenta con Planillas para registro de T°

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			8
PUNTAJE ESPERADO: 11	PUNTAJE OBTENIDO:		

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A REVISAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas	(0)	1	NA	NO	Hora entrega. 8:21 am.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garantiecn la conservacion de las T°
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellada para evitar contaminación cruzada, daño del daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	Las Bebidas no se envian de forma individual

Powered by CamScanner

UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN [illegible]

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	(0)	1	NA	NO	no se evidencia carpas o similares que garantizan la protección del alimento
9	[illegible] verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	El contratista cumple gramaje de proteínas, Fruta y Pan. sin embargo envia recipiente con cap. de 2215 para una porte de 109 PPL
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
[illegible]	1	11	[illegible]			6

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1)	NA	NO	

Powered by CamScanner

UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de [illegible] nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
[illegible]	9	[illegible]		9	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	21	% DE CUMPLIMIENTO:	72.4

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	U.T. Alimentación	chef	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Fcha Zambrano	UT Alimentacion	Conductor	[illegible]
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana Palma	FUV	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-35			No. Contrato:	4361-010-26-1-1588-2025
ID Visita:		Fecha:	05/02/26	Nombre establecimiento:	EP La Fluvia
Parte del día:	109	Menú verificado:	#15	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	41	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	38	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	38	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	42	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	38	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	38	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	39	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	39	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	8	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

El contratista cumple con gramaje de la proteina. Tambien se evidencia cumplimiento en gramaje de pan y fruta.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	U.T Alimentación	CHEF	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Felipe Zambrano	UT Alimentacion	Conductor	Felipe Zambrano
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana Palma	FUV	Supervisor	Diana V. Palma F.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600201	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERMINAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Vías Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	08:00:00	**Hora Fin:**	08:10:00
Raciones Programadas:	0	**Raciones Entregadas:**	0	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:						**No. Menú Verificado:**	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	----	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	
FECHA		**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	
CONCEPTO			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA



V_2600201_1_1770685628637.png: terminal.png

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	NO	NO
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	NO	NO
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	NO	NO

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	NO	NO
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	NO	NO
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	NO	NO
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	NO	NO
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	NO	NO
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	NO	NO
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	NO	NO
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	NO	NO
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	NO	NO
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	NO	NO
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	NO	NO

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	NO	NO
2	El contratista cumple con el menú verificado.	NO	NO
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	NO	NO
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	NO	NO
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	NO	NO
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	NO	NO
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	NO	NO
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NO	NO
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	NO	NO
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	NO	NO
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	NO	NO
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	NO	NO
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	NO	NO
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	NO	NO
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	NO	NO
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	NO
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	NO

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	NO

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	0	**PUNTAJE OBTENIDO:**	0	**PORCENTAJE %:**	0

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600201_2001001_1_1770685547806.png
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
terminal.png

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta entera		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA

V_2600201_1_1770394541134.pdf	La visita no se efectua ya que en el Cai no se encuentran PPL se anexa junto con el acta registro donde se evidencia que no se solicito alimentacion para el Cai Terminal

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El cai Terminal no cuenta con PPl, se anexa registros de poblacion carcelaria donde se evidencia que el Cai no cuenta con personas Privadas de la Libertad

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:	4161.020.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha:	05/02/26	Nombre CDT:	EP Terminal		
Dirección:				Hora Inicio:	–	Hora fin:	–
Parte del día:	0	Parte dietas:	0	Menú verificado:			–
Nombre de quien atiende la visita:	Adriana Muñoz			Cargo de quien atiende la visita:	Jefe Cocina		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	–	–	–	
ALMUERZO				
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	–	MODELO:	/	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	–	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	–
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	–	CONCEPTO:	–				
TIPO:				CAPACIDAD:	–		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	–	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	–
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	–	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	–

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	(NO)	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	(NO)	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	(NO)	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:				

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	(NO)	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad)	0	1	NA	(NO)	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	1	NA	(NO)	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	1	NA	(NO)	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	1	NA	(NO)	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos	0	1	NA	NO	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:				

5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO	
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	0	1	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentas con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:				

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:			
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	—	PUNTAJE OBTENIDO:	—	% DE CUMPLIMIENTO:	—

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

La estación no cuenta con PPL, se anexa registros de población carcelaria donde se evidencia que Terminal no cuenta con personas privadas de la libertad.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	UT. Alimentación Inte	Jefe cocina	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana V. Palma	FUV	Supervisor	Diana V. Palma F.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI

POBLACION CARCELARIA POR ESTACIÓN 05-02-2026

	POBLACIÓN CARCELARIA DENTRO DE LAS ESTACIONES DE POLICÍA EN LA METROPOLITANA DE CALI POR COMUNAS	TOTAL
D-1	E-1 TERRON	31
	MONTEBELLO	0
	SALADITO	0
	FELIDIA	0
	LA ELVIRA	0
	E-2 FLORA	109
	CAI TERMINAL	0
	E-3 FRAYDAMIAN (ESTACIÓN)	106
	E-3 FRAYDAMIAN (SAN NICOLÁS)	493
	E-4 SAN FRANCISCO	74
	E-9 JUNIN	57
TOTAL DISTRITO NUMERO UNO		870
D-2	E-5 RIVERA	59
	E-6 FLORALIA	0
	E-7 LOPEZ	41
	E-8 MUNICIPAL	55
	E-11 AGUABLANCA	28
	E-12 FLORESTA	105
TOTAL DISTRITO NUMERO DOS		288
D-3	E-10 GUABAL	107
	E-17 LIMONAR	101
	E-18 MELENDEZ	59
	S. LA BUITRERA	0
	E-19 LIDO	96
	S. PICHINDE	0
	E-20 SULTANA	0
TOTAL DISTRITO NUMERO TRES		363
D-4	E-13 EL DIAMANTE	62
	E-14 LOS MANGOS	154
	E-15 VALLADO	0
	E-16 MARIANO	93
	E-21 DESEPAZ	89
TOTAL DISTRITO NUMERO CUATRO		398
D-5	E-25 YUMBO	205
	E-26 VIJES	7
	E-27 LA CUMBRE	0
	SUB. PAVAS	0
TOTAL DISTRITO NUMERO CINCO		212
D-6	E-24 JAMUNDI	0
	E-22 LA MARIA	0
	E22-7 VORAGINE	0
	EL HORMIGUERO	0
TOTAL DISTRITO NUMERO SEIS		0
D-7	E-23 CANDELARIA	36
	CABUYAL	0
	VILLAGORGONA	0
	JUANCHITO	0
	SAN JOAQUIN	0
	CARMELO	0
TOTAL DISTRITO NUMERO SIETE		36
TOTAL CAPTURADOS POR UNIDADES RESPONSABLES		2167

CONFIDENCIAL

POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI

POBLACION CARCELARIA POR ESTACIÓN 06-02-2026

	POBLACIÓN CARCELARIA DENTRO DE LAS ESTACIONES DE POLICÍA EN LA METROPOLITANA DE CALI POR COMUNAS	TOTAL
D-1	E-1 TERRON	31
	MONTEBELLO	0
	SALADITO	0
	FELIDIA	0
	LA ELVIRA	0
	E-2 FLORA	109
	CAI TERMINAL	0
	E-3 FRAYDAMIAN (ESTACIÓN)	105
	E-3 FRAYDAMIAN (SAN NICOLÁS)	491
	E-4 SAN FRANCISCO	73
	E-9 JUNIN	55
TOTAL DISTRITO NUMERO UNO		864
D-2	E-5 RIVERA	59
	E-6 FLORALIA	0
	E-7 LOPEZ	42
	E-8 MUNICIPAL	56
	E-11 AGUABLANCA	27
	E-12 FLORESTA	105
TOTAL DISTRITO NUMERO DOS		289
D-3	E-10 GUABAL	107
	E-17 LIMONAR	101
	E-18 MELENDEZ	61
	S. LA BUITRERA	0
	E-19 LIDO	94
	S. PICHINDE	0
	E-20 SULTANA	0
TOTAL DISTRITO NUMERO TRES		363
D-4	E-13 EL DIAMANTE	61
	E-14 LOS MANGOS	158
	E-15 VALLADO	0
	E-16 MARIANO	93
	E-21 DESEPAZ	90
TOTAL DISTRITO NUMERO CUATRO		402
D-5	E-25 YUMBO	202
	E-26 VIJES	7
	E-27 LA CUMBRE	0
	SUB. PAVAS	0
TOTAL DISTRITO NUMERO CINCO		209
D-6	E-24 JAMUNDI	0
	E-22 LA MARIA	0
	E22-7 VORAGINE	0
	EL HORMIGUERO	0
TOTAL DISTRITO NUMERO SEIS		0
D-7	E-23 CANDELARIA	36
	CABUYAL	0
	VILLAGORGONA	0
	JUANCHITO	0
	SAN JOAQUIN	0
	CARMELO	0
TOTAL DISTRITO NUMERO SIETE		36
TOTAL CAPTURADOS POR UNIDADES RESPONSABLES		**2163**

CONFIDENCIAL

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600202	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	07:15:00	**Hora Fin:**	08:02:00
Raciones Programadas:	74	**Raciones Entregadas:**	74	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	AGUA DE PANELA MANDARINA SALCHICHA PAN					**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	08:02:00	SI	13.50	TEMPERATURA DE SALCHICHA
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-09-11
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-10
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termometro y gramera sin embargo estos no cuentan con certificado de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	No Se evidencia planilla de registro de temperatura

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (Salchicha)
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se entregan las bebidas de forma individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24	**PORCENTAJE %:**	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600202_2002006_1_1770318389040.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA SALCHICHA



ITV_2600202_2002007_1_1770318463343.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 11.37.21 AM (1).jpeg



ITV_2600202_2003005_1_1770318331859.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA DE SALCHICHA



ITV_2600202_2003006_1_1770318352699.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-05 at 9.24.59 AM.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta entera		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600202_1_1770318503889.pdf	Acta de visita San Francisco .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600202	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos
Se evidencia termometro y gramera sin embargo estos no cuentan con certificado de calibración
No Se evidencia planilla de registro de temperatura
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (Salchicha)
No se entregan las bebidas de forma individual.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN [illegible]

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1508.2025		
ID Visita:		Fecha:	05/02/26	Nombre CDT:	EP. San Francisco		
Dirección:				Hora Inicio:	7:11 am	Hora fin:	8:02 am
Parte del día:	7-4	Parte dietas:	0	Menú verificado			# 15
Nombre de quien atiende la visita:	Adriana Mueses			Cargo de quien atiende la visita.		Jefe cocina	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	8:02 am	13.5 °C	salchicha.
ALMUERZO				
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	IPO 415	MODELO:	2010	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	10/04/2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	10/04/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	6.10.25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	Furgon			CAPACIDAD:			

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Felipe Tamborero Arboleda.	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	23/11/2023
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN	11/10/2018	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	24/11/2023

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes soportes de manipulación exitosa que lo catalogue como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO: 3 PUNTAJE OBTENIDO: 3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2008 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad)	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA	NO	

Powered by CamScanner

UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos	(0)	1	NA	NO	El vehiculo no cuenta con equipos y elementos para garantizar la conservacion de los alimentos
7	El vehiculo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	El vehiculo cuenta con termometro y gramera sin certificacion de Calibracion
8	El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad. Toallas reutilizables.	0	(1)	NA	NO	
9	El vehiculo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	El vehiculo no cuenta con Planillas para registro de Ts

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8

II. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos	(0)	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garantice la conservacion de las Ts
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente [illegible] mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	(0)	1	NA	NO	La Bebida no se entrega de forma individual

Powered by CamScanner

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN [illegible]

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	1	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo)	0	1	NA	NO	
9	[illegible] verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	0	1	NA	NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
[illegible]		10	[illegible]			8

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directo y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDI), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN [illegible]

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de [illegible] previo el requerimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	82.1

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueres	U.T Alimentacion Int	Chef	Adriana Mueres
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Felipe Zambrano	U.T. Alimentacion	Conductor	Felipe Zambrano
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana Palma	FOV	Supervisor	Diana V. Palma F.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 20			No. Contrato:		4361 510 26 1 1588 2025	
ID Visita:		Fecha:	5/02/26	Nombre establecimiento:	LP. San Francisco		
Parte del día:	PA	Menú verificado:	# 15	Tiempo de comida evaluado:		Desayuno	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	38	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	38	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	39	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	38	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	38	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	39	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

El contratista cumple con gramaje de la proteína, se evidencia cumplimiento en gramaje de pan y fruta.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Meneses	U.T. Alimentación	chef	Adriana Meneses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Felipe Tamburro	UT Alimentación	Conductor	Felipe Tamburro
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana Palma	FUV	Supervisor	Diana V. Palma F.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600203	FECHA	2026-02-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 13b, Comuna 17, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	07:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	101	**Raciones Entregadas:**	101	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	CAFE-QUESO-PAN-FRUTA					**No. Menú Verificado:**	M01
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	08:00:00	SI	18.80	
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia termometro y gramera con certificado de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	No se evidencia planilla para registro de temperatura

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (queso)
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se entregan las bebidas de forma individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencia carpas u objetos similares o algún tipo de mecanismo que garanticen la protección de los alimentos que son dejados a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	El contratista cumple con gramaje de proteina, fruta y pan, sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 101 PPL.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63.64

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	No se realiza entrega registrada en el establecimiento
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	20	**PORCENTAJE %:**	69

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600203_2002006_1_1770398460022.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 9.17.06 AM (1).jpeg



ITV_2600203_2003005_1_1770398641566.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 9.17.00 AM (1).jpeg



ITV_2600203_2003006_1_1770398710829.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 9.17.00 AM.jpeg



ITV_2600203_2003008_1_1770398839617.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 9.16.59 AM.jpeg



ITV_2600203_2003009_1_1770398966545.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 9.17.00 AM (2).jpeg



ITV_2600203_2003009_2_1770398966545.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 9.17.00 AM.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta entera		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600203_1_1770398380382.pdf	Acta de Visita Limonar.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600203	FECHA	2026-02-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos
No se evidencia termometro y gramera con certificado de calibración
No se evidencia planilla para registro de temperatura
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (queso)
No se entregan las bebidas de forma individual
No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la proteccion de los alimentos
El contratista cumple con gramaje de proteina, fruta y pan, sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 101 PPL.
Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega
No se realiza entrega registrada en el establecimiento

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR

FE DE ERRATAS

Reportado Por	Detalle
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Descripción Hallazgo 3.8] [No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la proteccion de los alimentos] -> [No se evidencia carpas u objetos similares o algún tipo de mecanismo que garanticen la protección de los alimentos que son dejados a la intemperie.]

UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INFINITA CALI 25 26			No. Contrato:	4161010 26 1 1588 2025		
ID Visita:		Fecha:	06/02/26	Nombre CDT:	CT Limonar		
Dirección:				Hora Inicio:	9:00 AM	Hora fin:	
Parte del día:	101	Parte dietas:	0	Menú verificado:		H 1	
Nombre de quien atiende la visita:	Adriana Nieves			Cargo de quien atiende la visita:	Jefe cocina	Adriana Nieves	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	8:00 AM	18.8	Temp. Quito
ALMUERZO				
CENA				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	JEP633	MODELO:	2020	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	3/3/26	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	11/02/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16/10/25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	furgón			CAPACIDAD:	780		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Jorge Leonidas Ramirez	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	15/11/2025
NÚMERO LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	24-02-28	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	15/11/2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, ND: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los [illegible] como "aptio para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	ND	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente	0	(1)	NA	ND	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	ND	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO: 3 PUNTAJE OBTENIDO: 3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	ND	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	ND	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año	0	(1)	NA	ND	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente	0	(1)	NA	ND	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos	0	(1)	NA	ND	

Powered by CamScanner

UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos	0	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos ni contenedores isotermicos que garanticen la Temp.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una pramera previamente calibrada	0	1	NA	NO	No se evidencia Termometro y Gramera sin certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	1	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	1	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	1	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	NA	NO	No se evidencia Planilla

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente	0	1	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día	0	1	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos	0	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garantiza la conservacion de la Temp
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente empacada, cellada con sello de seguridad, para evitar daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	0	1	NA	NO	La bebida no se entrega de forma individual

Powered by CamScanner

UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	(0)	1	NA	NO	No se evidencia carpas u objetos similares q garanticen la protección a los alimentos
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	El contratista cumple con gramaje de proteina fruta y pan sin embargo envia bebida en recipiente de 32 litros para un punto de 101 ppl
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	(0)	1	NA	NO	Se evidencia registro fotografico pero no cuenta con formato de entrega
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	(0)	1	NA	NO	No se realiza entrega registrada en el establecimiento

Powered by CamScanner

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado	0	1	NA	NO	
4	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación)	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega con dietas a la PPL en las Estaciones de nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica)	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica)	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA						

PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	20	% DE CUMPLIMIENTO:	69

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	UT Alimentación Int	Jefe Cocina	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jorge Ramirez	UT Alimentacion	Conductor	Jorge Ramirez
REALIZÓ:	Diana Palma F	FUU	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN ONVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL EDU 25			No. Contrato:		RESOLUCIÓN 1588 2025	
ID Visita:		Fecha:	06/02/26	Nombre establecimiento:	EP Lumbanci		
Perfil del día:	101	Menú verificado:	# 1	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	9	NÚMERO DE RECHAZO:		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	58	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	53	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	61	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	54	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	57	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	61	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	59	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	58	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	8	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Operador cumple gramaje de Pan, arr misma cumple con gramaje de proteina y fruta.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	U.T Alimentacion	Jefe Cocina	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jorge Ramirez	UT Alimentación	Conductor	Jorge Ramirez
REALIZÓ:	Diana Palma	FUU	Supervisor	Diana V. Palma F.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SÍ NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600204	FECHA	2026-02-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 41, Cra 32A, Cali, Valle del Cauca mecal.ediam-ana@policia.gov.co			**Hora Inicio:**	07:00:00	**Hora Fin:**	07:11:00
Raciones Programadas:	62	**Raciones Entregadas:**	62	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	PAN-CAFE CON LECHE-QUESO-FRUTA					**No. Menú Verificado:**	M01
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:11:00	SI	17.50	TEMPERATURA DE QUESO
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia termometro y gramera con certificado de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	No se evidencia planilla para registro de temperatura

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (queso)
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se entregan las bebidas de forma individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	El contratists cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio: 58.2 gramos-(peso requerido 60 gramos)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	No se realiza entrega registrada en el establecimiento
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	Na
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	Na

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	Na

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	21	**PORCENTAJE %:**	72

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600204_2002006_1_1770402025229.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 1.17.25 PM.jpeg



ITV_2600204_2003005_1_1770402093606.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 1.17.23 PM (2).jpeg



ITV_2600204_2003006_1_1770402124428.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 1.17.24 PM (1).jpeg



ITV_2600204_2003009_1_1770402350453.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 1.17.26 PM.jpeg



ITV_2600204_2003009_2_1770402350453.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 1.17.25 PM (2).jpeg



ITV_2600204_2003009_3_1770402350454.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 1.17.25 PM (1).jpeg



ITV_2600204_2003009_4_1770402350454.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 1.17.23 PM (1).jpeg



ITV_2600204_2003009_5_1770402350454.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 1.17.23 PM.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta entera		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600204_1_1770401836354.pdf	ACTAVISITA DIAMANTE.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos
No se evidencia termometro y gramera con certificado de calibración
No se evidencia planilla para registro de temperatura
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (queso)
No se entregan las bebidas de forma individual
El contratista cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio: 58.2 gramos-(peso requerido 60 gramos)
Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega
No se realiza entrega registrada en el establecimiento

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR

UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	Fecha:	26/02/26	Nombre CDT:	P. D. URBANITE	
Dirección:			Hora inicio:	7:00 AM	Hora fin:
Parte del día:	Parte diaria:	0	Menú verificado:		# 1
Nombre de quien atiende la visita:	Adriana Mueses		Cargo de quien atiende la visita:	Jefe cocina	Adriana Mueses

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	9:11 AM	17.5	Tem. Queso
ALMUERZO				
CENA				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	UEY653	MODELO:	2020	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	3/3/26	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	11/02/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16/10/25	CONCEPTO:	Favorable	CAPACIDAD:	700		
TIPO:	Furgón						

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Jorge Leonidas Fumiel	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	17/11/2025
FECHA CAPACITACIÓN BPM:	26.09.25		15/11/2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los [illegible] como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO: 3 PUNTAJE OBTENIDO: 3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad)	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA	NO	

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos con aislamiento térmico de alimentos (bebidas) calientes como de los frios	(0)	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos de condiciones isotermicos que garantizen la Temp.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y con graduación previamente calibrada	(0)	1	NA	NO	No se evidencia termometro y ejecucion en el periodo de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, cartas de emergencias, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Trapos reutilizables	0	(1)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas e implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	No se evidencia Planilla

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO: 11	PUNTAJE OBTENIDO:		8

B. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garantice la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos	(0)	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garantizen la conservacion de la Temp.
6	La entrega de la ración servida de manera individual previniendo contaminación cruzada, daño físico mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de forma individual

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evite la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado menos de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas o objetos similares que garantizan la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO	
9	[illegible] verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	El contratista cumple gramaje de proteina y fruta, sin embargo no cumple con gramaje de Pan
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
[illegible]		1	10	[illegible]		7

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotografico de cada servicio prestado.	(0)	1	NA	NO	Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formatos de entrega.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrado al administrador de cada establecimiento (CP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	(0)	1	NA	NO	No se realiza entrega registrada en el establecimiento

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

3	El servicial conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico-sanitarias durante la entrega del producto terminado	0	1	N/A	NO	
4	Las condiciones organolépticas del menú entregado son idóneas (apariencia, presentación)	0	1	N/A	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a las PPL en las ficaciones de: [illegible] suministrada por el contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica)	0	1	N/A	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica)	0	1	N/A	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	N/A	NO	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
[illegible]	4	[illegible]			2	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	20	% DE CUMPLIMIENTO:	71.4

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS				
	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO:	Adriana Mueses	UT Alimentación int	Jefe cocina	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑO:				
ACOMPAÑÓ:	Jorge Ramirez	UT Alimentacion	Conductor	Jorge Ramirez
REALIZÓ:	Diana Palma	FUN	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1585.2025	
ID Visita:		Fecha:	06/01/26	Nombre establecimiento:	LP Diamante		
Parte del día:	62	Menú verificado:	#1	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NUMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	60	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	57	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	56	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	59	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	59	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	1	TOTAL RECHAZADOS:	4	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se Tuman 5 muestras aleatorias de peso. solamente 1 de las 5 cumplio. Asi mismo se realiza pesaje para Fruta y Queso. Cumpliendo gramaje requerido

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:				
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jorge Ramirez	UT Alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	FDN	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600205	FECHA	2026-02-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 48 #45-62, Mariano Ramos, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	07:00:00	**Hora Fin:**	07:34:00
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**	93	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	CAFE-QUESO-PAN-FRUTA					**No. Menú Verificado:**	M01
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:34:00	SI	19.30	
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-03-27
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia termometro y gramera con certificado de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	No se evidencia planilla para registro de temperatura

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (queso)
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se entregan las bebidas de forma individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la proteccion de los alimentos
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	El contratists cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio: 56.4 gramos-(peso requerido 60 gramos)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63.64

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	No se realiza entrega registrada en el establecimiento
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	Na
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	Na

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	Na

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	20	**PORCENTAJE %:**	69

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600205_2002006_1_1770401034311.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.45.02 PM.jpeg



ITV_2600205_2003005_1_1770401112437.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.45.00 PM.jpeg



ITV_2600205_2003006_1_1770401144390.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.45.02 PM.jpeg



ITV_2600205_2003008_1_1770401188853.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.44.59 PM.jpeg



ITV_2600205_2003009_1_1770401359136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.45.01 PM (3).jpeg



ITV_2600205_2003009_2_1770401359136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.45.01 PM (2).jpeg



ITV_2600205_2003009_3_1770401359136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.45.01 PM (1).jpeg



ITV_2600205_2003009_4_1770401359136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.45.01 PM.jpeg



ITV_2600205_2003009_5_1770401359136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.45.00 PM (3).jpeg



ITV_2600205_2003009_6_1770401359136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.45.00 PM (2).jpeg



ITV_2600205_2003009_7_1770401359136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.45.00 PM (1).jpeg



ITV_2600205_2003009_8_1770401359137.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-06 at 12.44.59 PM (1).jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta entera		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600205_1_1770401456397.pdf	ACTA MARIANO RAAMOS.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600205	FECHA	2026-02-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos
No se evidencia termometro y gramera con certificado de calibración
No se evidencia planilla para registro de temperatura
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (queso)
No se entregan las bebidas de forma individual
No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la proteccion de los alimentos
El contratists cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio: 56.4 gramos-(peso requerido 60 gramos)
Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega
No se realiza entrega registrada en el establecimiento

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	8161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha:	26/12/25	Nombre CDT:	CDT [illegible]		
Dirección:				Hora inicio:	7:00 am	Hora fin:	
Parte del día:	03	Parte dietas:	3	Menú verificado:		#1	
Nombre de quien atiende la visita:	Adriana Mueses			Cargo de quien atiende la visita:	Jefe cocina		Jefe cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO	X	7:30am	15.3	Tem. Ducto
ALMUERZO				
CENA				
[illegible]				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:	JEY623	MODELO:	2020	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	3/3/26	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	11/02/26
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	16/10/25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	Furgón			CAPACIDAD:	180		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Jorge Hernando Ramirez	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	15/11/2025
[illegible]	25-02-26	[illegible]	13/11/2025

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los [illegible] como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	[illegible]	(1)	[illegible]	[illegible]	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO: 3 PUNTAJE OBTENIDO: 3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de modelo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 7 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad)	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA	NO	

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos	(0)	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garanticen la temp.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera (realmente calibrada	(0)	1	NA	NO	No se evidencia termometro y gramera con certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables	0	(1)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0)	1	NA	NO	No se evidencia Planilla

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO	
PUNTAJE ESPERADO: 11	PUNTAJE OBTENIDO: 8

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ítem	[illegible]	[illegible]			OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos que garanticen la conservación de la temp.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previniendo [illegible] mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	(0)	1	NA	NO	La bebida no se entrega de forma individual

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo)	(0)	1	NA	NO	No se evidencia carpas u objetos similares y garantizan la protección de los alimentos
9	[illegible] verificado (Verificar rotulado contenido nero alimentos pre - empacados)	(0)	1	NA	NO	El contratista cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado	0	(1)	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						7

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotografico de cada servicio prestado.	(0)	1	NA	NO	Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	(0)	1	NA	NO	No se realiza entrega registrada en el establecimiento

UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN

5	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénicas sanitarias durante la entrega del producto terminado	0	1	NA	NO	
6	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación)	0	1	NA	NO	
7	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de [illegible] nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada centro reserva (Si aplica)	0	1	NA	NO	
8	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
9	El contratista realiza la entrega de la racion para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			4			2

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	20	% DE CUMPLIMIENTO:	69%

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS				
	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO:	Adriana Mueses	UT Alimentación Int	Jefe cocina	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑO:				
ACOMPAÑO:	Jorge Ramirez	UT Alimentación	Conductor	Jorge Ramirez
REALIZÓ:	Diana Veronica P	FUV	Supervisor	Diana V. Palma P
El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI ____ NO ____				
	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4181.010.26.1.1588.2025
ID Visita:		Fecha:	06/02/26	Nombre Establecimiento:	EP Mariano Ramos
Parte del día:	93	Menú verificado:	# 1	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NUMERO DE RECHAZO: 3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRON)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	56	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	58	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	56	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	57	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	53	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	56	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	57	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	58	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	0	TOTAL RECHAZADOS:	8	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	NO Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras aleatorias de peso crudo de las 8 muestras cumplen POR requerido (60 gramos) Asi mismo se realiza pesaje pollo frito y arroz, cumpliendo gramaje requerido

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Meneses	UT Alimentación CA	Jefe cocina	Adriana Meneses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jorge Ramirez	Alimentación	Conductor	Jorge Ramirez
REALIZÓ:	Diana Palma	FUV	Supervisor	Diana V. Palma T

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA / OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600206	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:40:00	**Hora Fin:**	16:00:00
Raciones Programadas:	107	**Raciones Entregadas:**	107	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA , ARROZ , BLANCO , PEPINO GUISADO , PLATANO MADURO , JUGO DE FRUTA , POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:48:00	SI	23.00	temperatura jugo
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	CVQ987	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-12-18
FECHA	2025-12-24	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-12-19
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	SE EVIDENCIA VEHICULO CON MATRICULA DEL 2009
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	SE EVIDENCIA TERMOMETRO Y GRAMERA SIN CERTIFCADO DE CALIBRACION
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN A TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	NO SE EIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA DE MANERA ALEATOREA Y SE EVIDENCIA QUE NO CUMPLEN CON EL PESO REQUERIDO 460 GR
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/O
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/O

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	23	**PORCENTAJE %:**	79

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600206_2001003_1_1770417221948.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 5 FEB .jpeg



ITV_2600206_2002002_1_1770417375031.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
MATRICULA DEL 2009 VCQ 987.jpeg



ITV_2600206_2002006_1_1770417554458.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA GUABAL 5 FEB .jpeg



ITV_2600206_2002006_1_1770417574734.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA JUGO GUABAL.jpeg



ITV_2600206_2002006_1_1770417591876.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA COMIDA GUABAL .jpeg



ITV_2600206_2002007_1_1770417761902.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO Y GRAMERA DIA 5 FEB.jpeg



ITV_2600206_2002008_1_1770418460077.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT DIA 5 FEB.jpeg



ITV_2600206_2003005_1_1770417839735.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA GUABAL 5 FEB .jpeg



ITV_2600206_2003005_1_1770417857226.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA JUGO GUABAL.jpeg



ITV_2600206_2003005_1_1770417874341.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA COMIDA GUABAL .jpeg



ITV_2600206_2003006_1_1770417937772.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA GUABAL 5 FEB .jpeg



ITV_2600206_2003009_1_1770418214851.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 GUABAL .jpeg



ITV_2600206_2003009_1_1770418230218.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 GUABAL .jpeg



ITV_2600206_2003009_1_1770418244048.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 3 GUABAL.jpeg



ITV_2600206_2003009_1_1770418262376.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 GUABAL.jpeg



ITV_2600206_2003009_1_1770418281095.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 5 GUABAL.jpeg



ITV_2600206_2003009_1_1770418300391.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 6 GUABAL.jpeg



ITV_2600206_2003009_1_1770418315848.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 7 GUABAL.jpeg



ITV_2600206_2003009_1_1770418331658.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 8 GUABAL.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600206	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600206_1_1770418510197.pdf	05-02-2026 Ep El guabal (1).pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA CON LA PERSONA ENCARGADA DE RECIBIR LA VISIA (FUNCIONARIO DEL OPERADOR). SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FE DE ERRATAS

Reportado Por	Detalle
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Descripción Hallazgo 3.5] [NO SE EVIDENCIA MECAISMOS QUE GARANTICEN A TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS] -> [NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN A TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS]

FUNDACION UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha:	05-02-26	Nombre CDT:	El Guabal		
Dirección:	Cra 44 #140-14.			Hora inicio:	10:30 Am	Hora fin:	
Parte del día:	T07	Parte dieta:	D	Menú verificado:	#15		
Nombre de quien atiende la visita:	Helen Ramirez Mondr			Cargo de quien atiende la visita:	Auxiliar logistica.		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	11:48	25°C	Temperatura Jogo
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:		MODELO:	2009	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	18-12-2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	19-12-2026
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	21-12-25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:				CAPACIDAD:	540		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Diego Uribe Montaño.	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	02-02-2026.
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	14-07-2026	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	01-02-2026.

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	X	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	X	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y capotas de protección).	0	X	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3		
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	X	1	NA	NO	Se recomienda matricula del 2009.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, toldos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	NO Se evidencia contenedores isotermicos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrado	X	1	NA	NO	Se evidencia Termometro y gramera sin certica de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes)	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, selladas para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	X	1	NA	NO	No se evidencia la entrega de la bolsa de manera individual

Scanned with CamScanner

FUNDACION UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

7	La distribucion se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminacion, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar proteccion por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menu verificado (verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	X	1	NA	NO	Se toman 3 muestras de comida y se observan que no cumplen con el peso
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
PUNTAJE ESPERADO: 4		PUNTAJE OBTENIDO: 4	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	79.3

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se realizo la socialización del acta sin ninguna novedad.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez H	Union Temporal	Auxiliar logística	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Hairo Llanos	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4101.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 05-02-26	Nombre establecimiento:	Ep Guabal	
Parte del día:	107	Menú verificado:	#15	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	328	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	367	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	365	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	340	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	372	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	391	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	366	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	288	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	0	TOTAL RECHAZADOS:	8	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	NO cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de almuerzo aleatoriamente de los cuales se observa que 8 no cumplen con el peso referente para almuerzo (460gr).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Romero	Unión Temporal	Auxiliar Logística	Helen Romero
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Rondo	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI ___ NO ___

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600207	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:50:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	50	**Raciones Entregadas:**	50	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	MENU 15 PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA , ARROZ , BLANCO , PEPINO GUISADO , PLATANO MADURO , JUGO DE FRUTA , POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:46:00		24.00	temperatura jugo
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	VC987	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-12-18
FECHA	2025-12-24	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-12-19
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	SE EVIDENCIA VEHICULO CON MATRICULA DEL 2009
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	NO SE EVIDENCIA MECANISMOS PARA CONSERVACION DE LA TEMPERATURA
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	SE EVIDENCIA TERMOMETRO Y GRAMERA SIN CERTIFICADO DE CALIBRACION
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE A BEBIDA DE GRAMERA INDIVIDUAL
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	SE TOMAN 5 MUESTRAS DE COMIDA ALEATOREAMENTE Y SE OBSERVA QUE NO CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO (460 GR)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	N/O
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/O
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/O

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	23	**PORCENTAJE %:**	79

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600207_2001003_1_1770578489087.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 5 FEB .jpeg



ITV_2600207_2002002_1_1770578557210.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
MATRICULA DEL 2009 VCQ 987.jpeg



ITV_2600207_2002006_1_1770578748038.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA COMIDA MELENDEZ 5 FEB.jpeg



ITV_2600207_2002006_1_1770578763032.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA MELENDEZ 5 FEB.jpeg



ITV_2600207_2002006_1_1770578794463.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA JUGO MELENDEZ 5 FEB.jpeg



ITV_2600207_2002007_1_1770578854430.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO Y GRAMERA DIA 5 FEB.jpeg



ITV_2600207_2002011_1_1770580188877.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILLA MELENDEZ 5 FEB.jpeg



ITV_2600207_2003005_1_1770578957183.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA JUGO MELENDEZ 5 FEB.jpeg



ITV_2600207_2003005_1_1770578974307.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA COMIDA MELENDEZ 5 FEB.jpeg



ITV_2600207_2003005_1_1770578995024.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA MELENDEZ 5 FEB.jpeg



ITV_2600207_2003006_1_1770579035889.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA MELENDEZ 5 FEB.jpeg



ITV_2600207_2003009_1_1770579960988.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 ALMUERZO.jpeg



ITV_2600207_2003009_1_1770579983689.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 ALMUERZO.jpeg



ITV_2600207_2003009_1_1770580001996.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 3 ALMUERZO.jpeg



ITV_2600207_2003009_1_1770580018242.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 ALMUERZO.jpeg



ITV_2600207_2003009_1_1770580035075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 5 ALMUERZO.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600207	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600207_1_1770580359358.pdf	05-02-2026 Ep Melendez (1).pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA CON EL FNCIONARIO DEL OPERADOR SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISOR EN CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR EN CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	Fecha: 05-02-2026	Nombre CDT:	EP Hernandez.		
Dirección:	Calle 4 #93-00	Hora Inicio:	10:30 AM	Hora fin:	
Parte del día:	50	Parte dietas: 0	Menú verificado:	#15	
Nombre de quien atiende la visita:	Helen Ramirez Munoz		Cargo de quien atiende la visita:	Auxiliar logistica.	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	12:46	29°C	Temperatura justo.
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:		MODELO:	2009	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	18-12-2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	19-12-2026.
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	24-12-25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:				CAPACIDAD:	540		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Diego Uribe Monsalvo	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	07-07-2026
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	19-07-2026.	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	21-02-2026.

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	X	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	X	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	X	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3		
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	X	1	NA	NO	Se evidencia matricula del 2009.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian contenedores isotermicos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO: 11	PUNTAJE OBTENIDO: 8		

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2015

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	X	1	NA	NO	Se tomaron 5 muestras de comida y se observa que no cumplen con el peso (460gr).
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la reglamentación sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO:	11	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

FUNDACION UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	79.3

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se realiza la finalización del acta sin ninguna novedad.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramos M.	Unión Temporal	Aux. logística	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SÍ NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4181.010.26.1.1518 2025	
ID Visita:		Fecha: 05-02-26	Nombre establecimiento:	El Helenduz.	
Ruta del día:	50	Menú verificado:	#15	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo.
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	413	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	295	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	332	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	368	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	316	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	0	TOTAL RECHAZADOS:	5	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No comple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de almuerzo aleatoriamente de las cuales 5 no cumplen con el peso requerido (460gr).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M	Union Temporal	aux logistica	Helen Ramirez
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maira Flores	JSV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / CONTRALORIA / OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600208	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 52 #2-00, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:50:00	**Hora Fin:**	16:00:00
Raciones Programadas:	96	**Raciones Entregadas:**	96	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	MENU 15 PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA , ARROZ , BLANCO , PEPINO GUISADO , PLATANO MADURO , JUGO DE FRUTA , POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:12:00	SI	24.00	TEMPERATURA JUGO
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	VCQ987	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-12-18
FECHA	2025-12-24	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-12-19
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	SE EVIENCIA MATRICULA DEL VEHICULO DEL 2009
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	NO SE EVIIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	SE EVIDENCIA TERMOMETRO Y GRAMERA SI CERTIFICADO DE CALIBRACION
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La entrega de la bebida no se realiza de forma individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA ALEATOREAMENTE PARA VERIFICAR SU PESO , SE EVIDENCIA QUE DE LAS 8 MUESTRAS NINGUNA CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO PARA EL ALMUERZO (460 GR).
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/O
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/O

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	23	**PORCENTAJE %:**	79

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600208_2001003_1_1770582685239.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2002003_1_1770582840941.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
MATRICULA DEL 2009 VCQ 987.jpeg



ITV_2600208_2002006_1_1770583175754.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA LIDO 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2002006_1_1770583193817.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA JUGO 5 FEB LIDO.jpeg



ITV_2600208_2002006_1_1770583209744.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA DE COMIDA LIDO 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2002007_1_1770583339401.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
TERMOMETRO Y GRAMERA DIA 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2002008_1_1770584387594.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT DIA 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2002011_1_1770583445876.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILA LIDO 5 FEB .jpeg



ITV_2600208_2003005_1_1770583565304.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA JUGO 5 FEB LIDO.jpeg



ITV_2600208_2003005_1_1770583582673.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA DE COMIDA LIDO 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2003005_1_1770583600761.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA LIDO 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2003006_1_1770583713034.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA LIDO 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2003006_1_1770583727838.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
TEMPERATURA JUGO 5 FEB LIDO.jpeg



ITV_2600208_2003006_1_1770583742345.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
TEMPERATURA DE COMIDA LIDO 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2003009_1_1770584119659.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 LIDO 5FEB.jpeg



ITV_2600208_2003009_1_1770584137609.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 LIDO 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2003009_1_1770584152333.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 3 LIDO 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2003009_1_1770584169619.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 LIDO 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2003009_1_1770584186562.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 5 LIDO 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2003009_1_1770584223544.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 6 LIDO 5 FEB.jpeg



ITV_2600208_2003009_1_1770584252163.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 7 LIDO 5 FEB .jpeg



ITV_2600208_2003009_1_1770584269712.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 8 LIDO 5 FEB.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600208	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600208_1_1770584586599.pdf	05-02-2026 Ep El lido.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE SOCIALIZA EL ACTA CON EL FUNCIONARIO DEL OPERADOR SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELLEN RAMIREZ	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISOR EN CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR EN CAMPO

FE DE ERRATAS

Reportado Por	Detalle
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Descripción Hallazgo 3.6] [NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA] -> [La entrega de la bebida no se realiza de forma individual.]

FUNDACION UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 05-02-2026	Nombre CDT:	CP Lido	
Dirección:	Cra 52 #2-00 Cali		Hora inicio:	10:50 AM	Hora fin:
Parte del día:	9/6	Parte dietas: 0	Menú verificado:	A 15	
Nombre de quien atiende la visita:	Helen Ramirez Muñoz		Cargo de quien atiende la visita:	Auxiliar logistico	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X	12:12 Pm	24 °C	Temperatura jugo.
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

PLACA:		MODELO:	2009	FECHA VENCIMIENTO SOAT:	18-12-2026	FECHA VENCIMIENTO TECNOMECÁNICA:	19-12-2026
FECHA INSPECCIÓN SANITARIA:	24-12-25	CONCEPTO:	Favorable				
TIPO:	Furgon			CAPACIDAD:	3.5 Q		

INFORMACIÓN DEL CONDUCTOR

NOMBRE:	Diego Ortiz Moreno.	FECHA EXÁMENES MÉDICOS:	02-02-2026
VIGENCIA LICENCIA DE CONDUCCIÓN:	19-06-2026	FECHA CAPACITACIÓN BPM:	01-02-2026

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)

1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, NO: No Observado

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	X	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	X	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	X	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	3		
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:	3

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	X	1	NA	NO	Se evidencia matricula del 2009.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/11/2025

6	Disponer de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X		NA	NO	No se evidencia contenedores isorenicos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada	X	1	NA	NO	Se evidencia Termometro. y Gramera sin Certificado de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas neutralizantes.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO: 11	PUNTAJE OBTENIDO: 8		

J. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas segun el parte del día	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad o inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	X	1	NA	NO	No se evidencia la entrega de manera individual.

Scanned with CamScanner

FUNDACION UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	X	1	NA	NO	Se evidencian las meestras de comida por debajo de (460 GT).
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuenten con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO: 11		PUNTAJE OBTENIDO: 9				

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación)	0	X	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica)	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.3.7 (si aplica)	0	1	NA	X	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA					
PUNTAJE ESPERADO:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	% DE CUMPLIMIENTO:	79.3

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se realiza la socialización sin ninguna novedad.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M.	Unión Temporal	Auxiliar Logist.	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Ramos	FUV	Supervisora	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4361.010.26.1.1568.2025	
ID Visita:	1	Fecha: 05-02-26	Nombre establecimiento:	Ep El Lido	
Parte del día:	96	Menú verificado:	# 15	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo.
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	413	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	295	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	332	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	368	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	316	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	420	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	403	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	410	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	0	TOTAL RECHAZADOS:	8	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras aleatoreamente de almuerzo, de las cuales 8 no cumplen con el peso requerido (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M	Union Temporal	Aux logistica	Helen Ramirez
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Ramos	FUV	Supervisor	Ramos

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600209	FECHA	2026-02-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26							
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR				**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante				**Hora Inicio:**	09:00:00	**Hora Fin:**	05:00:00
Raciones Programadas:	1918	**Raciones Entregadas:**	1918	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:						**No. Menú Verificado:**		
Nombre de quién atiende la visita:	ANA MILENA G B					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	0	Se evidecia refrigerador desconectado y en su interior proteina en descongelacion descontrolada
2	Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.	0	Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	0	Se evidencia equipo en desuso en el area de porcionamiento
4	En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	0	Se evidencia que no han retirado de la planta de produccion los equipos en mal estado

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	0	Se evidencian solo 2 termometros 1 en esamble y otro en transporte
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	1	Se evidencian formatos
3	El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.	1	Se evidencian formatos

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.67

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	1	Se evidencia formato
2	El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.	1	
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	1	
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	1	Se evidencia manipuladores de alimento con indumentaria adecuada
5	Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	NO	N/o

6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	NO	N/o
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	

TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100.00

4. ALMACENAMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos	0	Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver
2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	1	
3	El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	0	Las canastillas no son suficientes se evidencian arrumes de bultos
4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	1	
5	Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.	0	Se evidencia almaceamiento de huevo en el area de fruver
6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	1	
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	0	Se evidencia proteina en descongelacion en refrigerador apagado
8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	0	NO se evidencia metodologia peps en bodega fruver
9	No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.	1	
10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	1	
11	Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.	1	
12	Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	1	
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	0	Cumple en el area de abarrotes pero no en el area de fruver
14	Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.	1	

TOTAL ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	57.14

5. PRODUCCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)	1	
2	El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	0	Se evidencia pechuga en descongelacion en refrigerador apagado
3	Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.	0	Se cumple la temperatura en caliente pero no en frio
4	Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.	1	
5	Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.	1	
TOTAL PRODUCCIÓN			

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60.00

6. ENSAMBLE

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	1	
2	Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1	
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	1	
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	1	
TOTAL ENSAMBLE			

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	1	
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	1	
3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	1	Se toman 50 muestras aleatoreamente en el almuerzo , de las cuales obtuvieron 8 muestras con un peso inferior a 460 gr , se da como resultado de la prueba : cumple
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	1	

5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	NO	N/o
6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	1	
7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	1	
8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	1	
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	1	
10	Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	1	Se anexa foto del rotulo de la carne de res
11	El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	1	
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	NO	N/o
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	1	
14	El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.	NO	N/O
15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	0	No se evidencia arroz fortificado con acido folico y zinc
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	1	
17	Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente.	1	
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	1	
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	1	
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	NO	N/o
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	NO	N/o
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	NO	N/o

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS					
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	93.75

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	0	Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional.
2	El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos).	1	
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	1	
4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencian los manipuladores de alimentos con la indumentaria correspondiente
5	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)	1	
6	Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	1	Al iniciar la visita en planta se observa lavado de manos sucio y sin jabon , se subsana el hallazgo durante la visita y se anexan las fotos de como se encuentra el lavado de manos al principio .
7	El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos. En caso de presentarse, se cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud (fecha, razón clínica, descripción de acciones y concepto).	1	
8	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	0	Se evidencia falta de certificado laboral a 1 funcionario nuevo , nombre : yorfrey chavez martinez .
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	1	Se evidencia cronograma
10	El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplen adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia cronograma

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80.00

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	1	
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	0	El area de porcionamiento no se encuentra con señalizacion
3	Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.	0	Se evidencia en el area de porcionamiento desprendimiento de pintura en el techo , piso sucio en el area de ensamble , porcionamiento y pasillos y grasa incrustada en las estufas
4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	1	
5	Los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido. Se encuentran rotulados.	1	

6	El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.	1	
7	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	1	
8	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	1	
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	1	No se evidencia dosis de choque
10	Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.	0	Al iniciar la visita no se observo recipiente para disposición de residuos solidos en el area de jugo
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	0	No se evidencia el control del aceite vegetal
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	1	Se evidencia dispositivo para roedores
13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	0	Se evidencia presencia de moscas en las diferentes áreas de la planta de producción

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	61.54

10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	1	
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	0	Se evidencian los formatos y 2 de ellos desactualizados formato de refrigeración y congelacion
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	1	
4	Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.	0	No se evidencia certificado de muestreo microbiologico

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600209_1001001_1_1770602265046.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
evidencia pechuga en descogelacion descontrolada.jpeg



ITV_2600209_1001001_1_1770602297886.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
evidencia pechuga en descogelacion descontrolada foto 2.jpeg



ITV_2600209_1001001_1_1770602381942.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
foto 3 .jpeg



ITV_2600209_1001002_1_1770602517685.jpeg
1.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.
congelador con pintura.jpeg



ITV_2600209_1001003_1_1770602617154.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
equipo en desuso.jpeg



ITV_2600209_1001004_1_1770602697620.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
equipo en desuso.jpeg



ITV_2600209_1001004_1_1770602819215.jpeg
1.4. EQUIPOS Y UTENSILIOS: En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.
ventana dañada .jpeg



ITV_2600209_1002001_1_1770604266928.jpeg
2.1. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
termometro 6 de feb.jpeg



ITV_2600209_1002001_1_1770604284729.jpeg
2.1. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
termometro 2 dia 6 feb.jpeg



ITV_2600209_1002002_1_1770604714951.jpeg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
formato 1.jpeg



ITV_2600209_1002002_1_1770604728668.jpeg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
formato 2 .jpeg



ITV_2600209_1002002_1_1770604742448.jpeg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
formato 3 .jpeg



ITV_2600209_1002002_1_1770604756010.jpeg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
formato 4 .jpeg



ITV_2600209_1002003_1_1770604867091.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
formato 1.jpeg



ITV_2600209_1002003_1_1770604882411.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
formato 2 .jpeg



ITV_2600209_1002003_1_1770604896590.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
formato 3 .jpeg



ITV_2600209_1002003_1_1770604909666.jpeg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
formato 4 .jpeg



ITV_2600209_1003001_1_1770605051869.jpeg
3.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.
formato rechazo materia prima.jpeg



ITV_2600209_1003004_1_1770605272089.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
3.4.jpeg



ITV_2600209_1004001_1_1770605523857.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
arrume de bultos 4.1.jpeg



ITV_2600209_1004001_1_1770605539836.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.1.jpeg



ITV_2600209_1004003_1_1770605678363.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
4.3.jpeg



ITV_2600209_1004003_1_1770605699649.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
arrume de bultos 4.3.jpeg



ITV_2600209_1004005_1_1770605806269.jpeg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
4.5.jpeg



ITV_2600209_1004007_1_1770606015911.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
evidencia pechuga en descogelacion descontrolada foto 2.jpeg



ITV_2600209_1004007_1_1770606030471.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
evidencia pechuga en descogelacion descontrolada.jpeg



ITV_2600209_1004007_1_1770606049844.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
foto 3 .jpeg



ITV_2600209_1004013_1_1770606808222.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
1 foto de 4.13.jpeg



ITV_2600209_1004013_1_1770606826067.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
foto 2 de 4.13.jpeg



ITV_2600209_1004013_1_1770606846494.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
foto 3 de 4.13.jpeg



ITV_2600209_1005002_1_1770607088475.jpeg
5.2. PRODUCCIÓN: El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.
evidencia pechuga en descogelacion descontrolada.jpeg



ITV_2600209_1005002_1_1770607101885.jpeg
5.2. PRODUCCIÓN: El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.
evidencia pechuga en descogelacion descontrolada foto 2.jpeg



ITV_2600209_1005002_1_1770607117174.jpeg
5.2. PRODUCCIÓN: El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.
foto 3 .jpeg



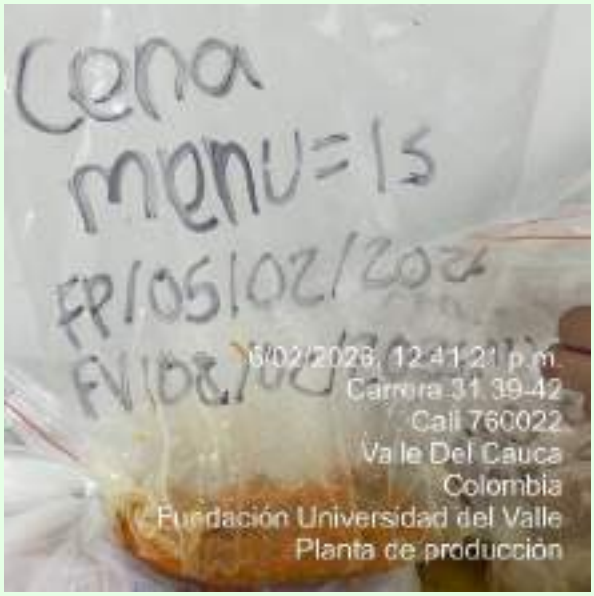
ITV_2600209_1005003_1_1770607305200.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
temperatura jugo dia 6 feb.jpeg



ITV_2600209_1005003_1_1770607326966.jpeg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
temperatura caliente dia 6 feb.jpeg



ITV_2600209_1005004_1_1770607655847.jpeg
5.4. PRODUCCIÓN: Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.
5.4.jpeg



ITV_2600209_1005005_1_1770607833101.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
contramuestra 1.jpeg



ITV_2600209_1005005_1_1770607848860.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
contramuestra 2.jpeg



ITV_2600209_1005005_1_1770607864631.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
contramuestra 3 .jpeg



ITV_2600209_1005005_1_1770607882876.jpeg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
contramuestra 4.jpeg



ITV_2600209_1006001_1_1770608013819.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
producto empacado.jpeg



ITV_2600209_1006002_1_1770608055203.jpeg
6.2. ENSAMBLE: Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.
producto empacado.jpeg



ITV_2600209_1006003_1_1770608071774.jpeg
6.3. ENSAMBLE: El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL
producto empacado.jpeg



ITV_2600209_1006004_1_1770608175699.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
6.4.jpeg



ITV_2600209_1007002_1_1770608278820.jpeg
7.2. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).
7.2.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613235633.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 1.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613252692.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 2 .jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613265841.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 3 .jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613281318.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 4.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613296113.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 5.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613311218.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 6.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613330903.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 7.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613345349.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 8.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613359488.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 9.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613375678.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 10.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613390762.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 11.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613407477.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 12.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613421653.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 13.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613439975.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 14.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613459463.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 15.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613475096.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 16.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613493885.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 17.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613510130.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 18.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613531524.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 19.jpeg



NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600209_1007003_1_1770613548634.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 20.jpeg

ITV_2600209_1007003_1_1770613563473.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 21.jpeg

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600209_1007003_1_1770613579761.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 22.jpeg

ITV_2600209_1007003_1_1770613595929.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 23.jpeg





ITV_2600209_1007003_1_1770613693722.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 24.jpeg

ITV_2600209_1007003_1_1770613711380.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 25.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613735722.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 26.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613752139.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 27.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613788741.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 28.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613810213.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 29.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613828011.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 31.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613845315.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 32.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613863434.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 33.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613881983.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 34.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613910078.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 35.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613926961.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 36.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613947160.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 37.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613966473.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 38.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770613986433.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 39.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770614008659.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 40.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770614024919.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 41.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770614042177.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 42.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770614059997.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 43.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770614086485.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 44.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770614103718.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 45.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770614119600.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 46.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770614137070.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 47.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770614154674.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 48.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770614172115.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 49.jpeg



ITV_2600209_1007003_1_1770614191452.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
M 50.jpeg



ITV_2600209_1007004_1_1770614295684.jpeg
7.4. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.
7.4.jpeg



ITV_2600209_1007010_1_1770614446827.jpeg
7.10. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
rotulo carne dia 6 feb.jpeg



ITV_2600209_1007011_1_1770614485746.jpeg
7.11. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas
rotulo carne dia 6 feb.jpeg



ITV_2600209_1007013_1_1770614630380.jpeg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
rotulo pollo.jpeg



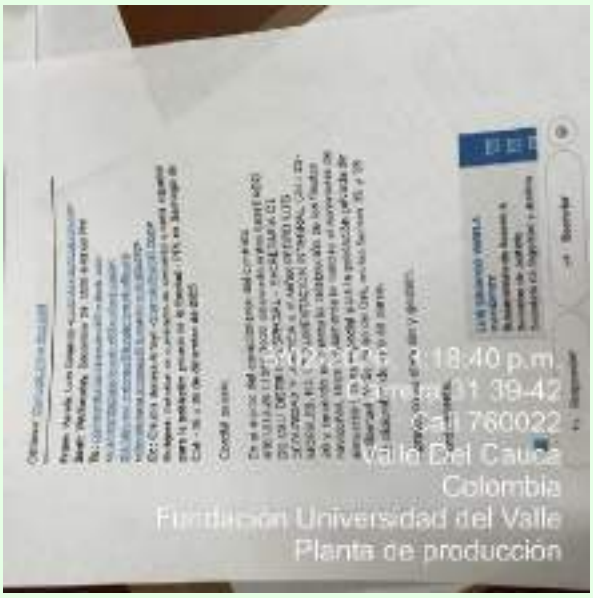
ITV_2600209_1007015_1_1770614793469.jpeg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
foto de arroz 1.jpeg



ITV_2600209_1007015_1_1770614806684.jpeg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
foto de arroz 2.jpeg



ITV_2600209_1007017_1_1770614948716.jpeg
7.17. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente.
7.17.jpeg



ITV_2600209_1007019_1_1770615066802.jpeg
7.19. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.
7.19.jpeg



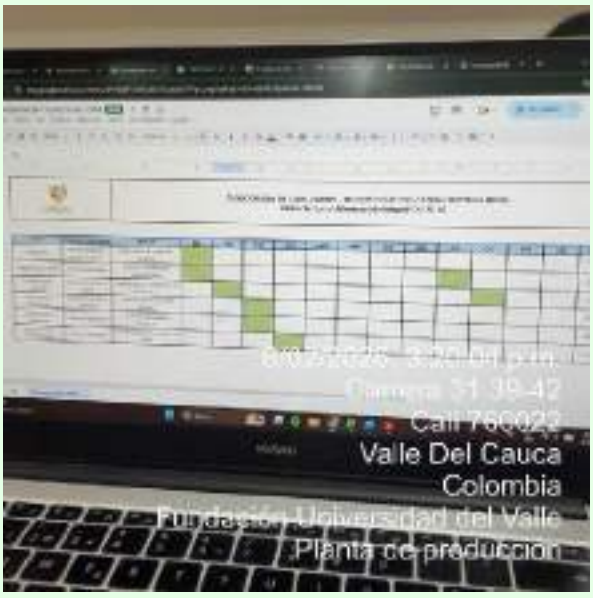
ITV_2600209_1008004_1_1770615320744.jpeg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
3.4.jpeg



ITV_2600209_1008006_1_1770615599005.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
antes sin jabon y sucio.jpeg



ITV_2600209_1008006_1_1770615611580.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
despues con jabon y limpio.jpeg



ITV_2600209_1008009_1_1770616056030.jpeg
8.9. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.
8.9.jpeg



ITV_2600209_1008010_1_1770616148501.jpeg
8.10. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplen adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección.
8.10.jpeg



ITV_2600209_1009002_1_1770616328031.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
9.2.jpeg



ITV_2600209_1009003_1_1770616666022.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
9.3 techo.jpeg



ITV_2600209_1009003_1_1770616681615.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
9.3 estufa sucia.jpeg



ITV_2600209_1009003_1_1770616697848.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
9.3 pisos sucios .jpeg



ITV_2600209_1009003_1_1770616713578.jpeg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
9.3 pisos sucios foto.jpeg



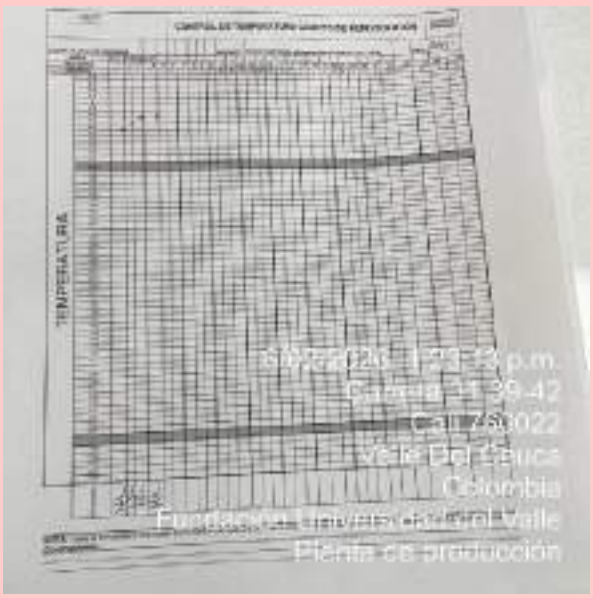
ITV_2600209_1009009_1_1770616981936.jpeg
9.9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.
9.9.jpeg



ITV_2600209_1009012_1_1770617548825.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
9.12.jpeg



ITV_2600209_1009013_1_1770617455676.jpeg
9.13. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.
9.13.jpeg



ITV_2600209_1010002_1_1770617796366.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
10.2 foto 2.jpeg



ITV_2600209_1010002_1_1770617812027.jpeg
10.2. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
10.2 foto 1.jpeg

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600209_1_1770617948735.pdf	06-02-2026 verificacion especificaciones.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se subsanaba durante la visita el item 9.2, de señalización de áreas, también se subsanaba durante la visita el item 9.10, (recipiente para residuos sólidos) se observó recipiente con tapón. se realiza la socializacion con el funcionario del operador sin ninguna novedad.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ANA MILENA G B	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISOR EN CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR EN CAMPO

Solicito acompañamiento COSAL?	Si	**Recibió acompañamiento COSAL?**	Si

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 26/12/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4181.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:		Fecha: 06-02-26	Nombre establecimiento:	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS			
Dirección:	Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante		Hora inicio:		Hora fin:		
Parte del día:	Tarde	Parte dietas:	Parte de gestantes:	0	Menú verificado:	#2	
Nombre de quien atiende la visita:	Ana Milena Gonzalez			Cargo de quien atiende la visita:	Sup. calidad		

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	HORA DE DESPACHO DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE DESPACHO	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
ALMUERZO	X		68°C Temp sancocho, 24°C Temp fruta	
CENA				
REFRIGERIO NOCTURNO				

CONVENCIONES (Aspectos verificables por categoría)
1: CUMPLE, 0: NO CUMPLE, NA: No Aplica, ND: No Observado

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	X	1	NA	ND	Se evidencia congelador desconectado y en su interior proteina en descongelación desempacada.
2	Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previsto.	X	1	NA	ND	Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura.
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	X	1	NA	ND	Se evidencia equipo en desuso
4	En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	X	1	NA	ND	Se evidencia que no han retirado los equipos en mal estado
TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS						
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	0			

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	X	1	NA	ND	Se evidencian solo 2 termometros 1 en ensamble y otro de transporte.
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para le fin el contratista aplique.	0	X	NA	ND	
3	El Contratista lleve un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimiento de los requisitos técnicos.	0	X	NA	ND	
TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO:	3	PUNTAJE OBTENIDO:	2			

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	0	X	NA	NO	
2	El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.	0	X	NA	NO	
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	0	X	NA	NO	
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	0	X	NA	NO	
5	Los medios de transporte que poseen sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	0	1	NA	X	
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante planillas de registro del vehículo.	0	1	NA	X	
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	0	X	NA	NO	
TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS						
PUNTAJE ESPERADO:	5	PUNTAJE OBTENIDO:	5			

4. ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos	X	1	NA	NO	Se evidencia amores de bultos en el area del frever
2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	0	X	NA	NO	
3	El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	X	1	NA	NO	Las canastillas no son suficientes Se evidencia amores
4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	0	X	NA	NO	
5	Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.	X	1	NA	NO	Se evidencia el hueco en el area del frever

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI					VERSIÓN 28/12/2025
6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	0	X	NA	NO	
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	X	1	NA	NO	Se evidencia problema en descongelación, en refrigerador apagado.
8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	X	1	NA	NO	No se evidencia metodología peps en bodega Frutter.
9	No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.	0	X	NA	NO	
10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	0	X	NA	NO	
11	Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.	0	X	NA	NO	
12	Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	0	X	NA	NO	
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	X	1	NA	NO	cumple en el area de abarrotes pero no en el area de Frutter
14	Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO:	14	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

5. PRODUCCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)	0	X	NA	NO	
2	El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	X	1	NA	NO	Se evidencia descongelación en refrigerador apagado
3	Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos fríos temperatura no mayor a 4°C +/-2°C.	X	1	NA	NO	Se cumple la temperatura en caliente pero en frío NO.
4	Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.	0	X	NA	NO	
5	Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE PRODUCCIÓN						
PUNTAJE ESPERADO:	5	PUNTAJE OBTENIDO:	3			

6. ENSAMBLE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	0	X	NA	NO	
2	Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	0	X	NA	NO	
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL .	0	X	NA	NO	
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE ENSAMBLE						
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4			

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	0	X	NA	NO	
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	0	X	NA	NO	
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0	X	NA	NO	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	0	X	NA	NO	
7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	0	X	NA	NO	
8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	0	X	NA	NO	
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	0	X	NA	NO	
10	Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de despacho, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	0	X	NA	NO	
11	El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadero, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	0	X	NA	NO	
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	0	1	NA	X	
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

14	El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la base en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.	0	1	NA	X	
15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	X	1	NA	NO	NO se evidencia fortificado con acido folico y zinc.
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	0	X	NA	NO	
17	Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente.	0	X	NA	NO	
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	0	X	NA	NO	
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	0	X	NA	NO	
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de reclusión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	0	1	NA	X	
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	0	1	NA	X	
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	0	1	NA	X	
TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS						
PUNTAJE ESPERADO:		16	PUNTAJE OBTENIDO:		15	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	X	1	NA	NO	No se evidencia en planta ing de calidad, nutricionista, profesional de salud, ocupacional.
2	El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos).	0	X	NA	NO	
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	0	X	NA	NO	
4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	0	X	NA	NO	
5	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)	0	X	NA	NO	
6	Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	0	X	NA	NO	
7	El personal manipulador no presenta infecciones cutáneas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos. En caso de presentarse, se cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud (fecha, razón clínica, descripción de acciones y reingreso).	0	X	NA	NO	
8	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	X	1	NA	NO	Se evidencian Falta de certificado del personal NUEVO (2) personas.
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	0	X	NA	NO	
10	El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplen adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección.	0	X	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO:	10	PUNTAJE OBTENIDO:	8	

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	X	1	NA	NO	el area de porcionamiento no se encuentra con señalizacion.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

3	Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.	X	1	NA	NO	desprendimiento de pintura en techo en area de fraccionamiento, pisos sucios en diferentes areas
4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	X	NA	NO	
5	Los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido. Se encuentran rotulados.	0	X	NA	NO	
6	El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.	0	X	NA	NO	
7	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	0	X	NA	NO	
8	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	0	X	NA	NO	
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	0	X	NA	NO	NO se evidencia desde el choque.
10	Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.	X	1	NA	NO	No se evidencia recipientes para la disposición del area de fugos.
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	X	1	NA	NO	no se evidencia control de aceite vegetal.
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos voladores, roedores), debidamente señalizados.	0	X	NA	NO	
13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	X	1	NA	NO	Se evidencia presencia de moscas.
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO:	13	PUNTAJE OBTENIDO:	8			

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2025

10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	0	X	NA	NO	
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	X	1	NA	NO	Se evidencian los formatos y 2 de ellos diligenciados refrigeracion y congelacion.
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	0	X	NA	NO	
4	Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.	X	1	NA	NO	No se evidencia certificado de muestreo microbiologico.

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	2

TOTAL VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO:	78	PUNTAJE OBTENIDO:	55	% DE CUMPLIMIENTO:	70.5

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se realiza la socialización del acta con funcionario Operador, sin ninguna novedad.
Se subsana durante la visita el ítem 9.2 de señalización de las áreas; se subsana durante la visita el ítem 9.10. cumpliente con tapa para el área de jugos (disposición de residuos solidos).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Ana Valeria GB	UT-Univan-I-Cali7576	SUP. calidad	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIMOS	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4151.010.26.1.15 de 2025	
ID Visita:		Fecha: 06-02-26	Nombre establecimiento:	Planta de producción.			
Parte del día:	1918	Menú verificado:	#17	Tiempo de comida evaluado:		Almuerzo.	
NIVEL DE INSPECCIÓN II			TAMAÑO DE LA MUESTRA:		NÚMERO DE RECHAZO:		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	480	1	MUESTRA 20	507	1	MUESTRA 39	469	1
MUESTRA 2	548	1	MUESTRA 21	529	1	MUESTRA 40	486	1
MUESTRA 3	546	1	MUESTRA 22	470	1	MUESTRA 41	472	1
MUESTRA 4	552	1	MUESTRA 23	480	1	MUESTRA 42	464	1
MUESTRA 5	435	0	MUESTRA 24	395	0	MUESTRA 43	511	1
MUESTRA 6	628	1	MUESTRA 25	517	1	MUESTRA 44	499	1
MUESTRA 7	534	1	MUESTRA 26	557	1	MUESTRA 45	451	1
MUESTRA 8	537	1	MUESTRA 27	576	1	MUESTRA 46	573	1
MUESTRA 9	420	0	MUESTRA 28	517	1	MUESTRA 47	551	1
MUESTRA 10	441	0	MUESTRA 29	555	1	MUESTRA 48	472	1
MUESTRA 11	448	0	MUESTRA 30	478	1	MUESTRA 49	520	1
MUESTRA 12	659	1	MUESTRA 31	563	1	MUESTRA 50	484	1
MUESTRA 13	448	0	MUESTRA 32	606	1			
MUESTRA 14	536	1	MUESTRA 33	409	0			
MUESTRA 15	545	1	MUESTRA 34	486	1			
MUESTRA 16	515	1	MUESTRA 35	521	1			
MUESTRA 17	500	1	MUESTRA 36	466	1			
MUESTRA 18	538	1	MUESTRA 37	452	1			
MUESTRA 19	517	1	MUESTRA 38	434	0			

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	42	TOTAL RECHAZADOS:	8	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 50 muestras de almuerzo aleatoriamente, de los cuales 8 NO cumplen con el gramaje estipulado. (460gr).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:				
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	María Ramos	FUV	Supervisora	

El día de visita tuvo ocurrencia/evento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE							
	ID VISITA	2600222	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:05:00	**Hora Fin:**	12:10:00
Raciones Programadas:	109	**Raciones Entregadas:**	109	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	PERNIL DE POLLO, ARROZ BLANCO, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO, JUGO DE GUAYABA, BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:07:00	SI	41.80	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-09-11
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-10
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El conductor del vehículo JPO415 no porta la licencia de conducción física. [Subsana]: Conductor JEAN CARLO SANCHES cuenta con licencia de conducccion vigente
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion. [Subsana]: El vehiculo cuenta con KIT de LYD completo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	El vehículo cuenta con la planilla de registro de temperatura. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia planilla para registro de temperaturas. [Subsana]: El vehículo cuenta con la planilla de registro de temperatura.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	[2026-02-05] [2026-02-08 22:10:55] No cumple horario de entrega del desayuno (Hora de entrega 8:21 a.m) [Subsana]: Operador cumple horario de entrega almuerzo
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	Operador envía de proteína Pierna y pernil (Menú programado PERNIL)
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos, (41,8°C caja). [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos, (38,7°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos, (41,8°C caja).
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Contratista cumple con gramaje de caja, postre y bebida [2026-02-05] [2026-02-08 22:10:55] El contratista cumple gramaje de proteina, fruta y pan, sin embargo envia recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 109 PPL. [Subsana]: El contratista subsana hallazgo enviando dos recipientes de jugo
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24	**PORCENTAJE %:**	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600222_2002006_1_1770769273318.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.38 PM (4).jpeg



ITV_2600222_2002011_1_1770769375234.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.53 PM.jpeg



ITV_2600222_2003002_1_1770769647550.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.36 PM (2).jpeg



ITV_2600222_2003002_2_1770769647551.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.35 PM (2).jpeg



ITV_2600222_2003002_3_1770769647551.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.35 PM (1).jpeg



ITV_2600222_2003002_4_1770769647551.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.26 PM.jpeg



ITV_2600222_2003005_1_1770769786884.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.38 PM (2).jpeg



ITV_2600222_2003006_1_1770769824807.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.25 PM (1).jpeg



ITV_2600222_2003008_1_1770770025350.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.25 PM.jpeg



ITV_2600222_2003009_1_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.38 PM (1).jpeg



ITV_2600222_2003009_10_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.36 PM (1).jpeg



ITV_2600222_2003009_11_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.36 PM.jpeg



ITV_2600222_2003009_12_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.35 PM.jpeg



ITV_2600222_2003009_13_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.28 PM.jpeg



ITV_2600222_2003009_14_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.27 PM (2).jpeg



ITV_2600222_2003009_15_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.27 PM (1).jpeg



ITV_2600222_2003009_16_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.25 PM (1).jpeg



ITV_2600222_2003009_2_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.38 PM.jpeg



ITV_2600222_2003009_3_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.37 PM (4).jpeg



ITV_2600222_2003009_4_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.37 PM (3).jpeg



ITV_2600222_2003009_5_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.37 PM (2).jpeg



ITV_2600222_2003009_6_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.37 PM (1).jpeg



ITV_2600222_2003009_7_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.37 PM.jpeg



ITV_2600222_2003009_8_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.36 PM (4).jpeg



ITV_2600222_2003009_9_1770770290807.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.36 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_17_1_1770768205365.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 6.12.13 PM (1).jpeg
Conductor JEAN CARLO SANCHES cuenta con licencia de conducccion vigente



IRS_17_2_1770768205365.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 6.12.13 PM.jpeg
Conductor JEAN CARLO SANCHES cuenta con licencia de conducccion vigente



IRS_17_3_1770768205366.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 6.12.13 PM (1) - copia.jpeg
Conductor JEAN CARLO SANCHES cuenta con licencia de conducccion vigente



IRS_20_1_1770769447148.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 6.12.12 PM.jpeg
El vehiculo cuenta con KIT de LYD completo



IRS_22_1_1770769596269.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.25 PM (1).jpeg
Operador cumple horario de entrega almuerzo



IRS_24_1_1770769891257.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.25 PM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_25_1_1770770222472.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.25 PM (1).jpeg
El contratista subsana hallazgo enviando dos recipientes de jugo

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600222	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600222_1_1770771459720.pdf	Acta de Visita La Flora .pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente.
El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.
Operador envía de proteína Pierna y pernil (Menú programado PERNIL)
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos, (41,8°C caja).
La bebida no se entrega de manera individual.
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. visita	2000222	Fecha	10/12/25	Contrato	4161 010 26 1158 2025	Folio	20242

Contratista:	Union Temporal Alimentacion Integral cali 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	Estacion de Policia la Flora			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Santiago de cali
Dirección:	Avenida 3N norte #123 cali			**Hora Inicio:**	11:05	**Hora Fin:**	12:10
Raciones Programadas:	109	**Raciones Entregadas:**	109	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pernil de pollo, Arroz, Pepino guisado Platano maduro, Jugo Postre;					**No. Menú Verificado:**	5
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Mueses					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:07	41.8	X	C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

Placa:	JRO415	**Hora de llegada del vehículo:**	12:00	**Hora finalización de la entrega:**	12:10		
Fecha SOAT:	11/09/25	**Fecha Tecno-Mecánica:**	16/04/2025				
Fecha inspección:	6/10/25	**No. acta de inspección:**	RMS-16-10-2025-02	**% Cumplimiento:**	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Jean Carlo Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 NOV 25	**Fecha asistencia a capacitación:**	18 NOV 25	**Vigencia licencia de conducción:**	07/01/2029
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A. M

FECHA ENVÍO CORREO

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría 0CJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2	FECHA	10/12/26	CONTRATO	1161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1) NA NO	
2 *	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1) NA NO	El conductor Cuenta con licencia de conduccion vigente (subsanado)
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1) NA NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6 *	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	El vehiculo no Cuenta con equipos necesarios para la conservacion de los Alimentos NO SUBSANADO
7 *	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	No se evidencia Termometro ni gramera
8 *	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1) NA NO	El vehiculo cuenta con kit de L y D completo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1) NA NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1) NA NO	
11 *	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0 (1) NA NO	El vehiculo Cuenta con Planilla para registro de T°

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.8

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.M

FECHA IMPRESIÓN:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	7600111	FECHA	10/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1589.2023	VERSION	2025 V2

1 *	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	ND	Operador Cumple horario de entrega
2 *	El contratista cumple con el menú verificado.	(0)	1	NA	ND	Contratista envia perro y Picnic.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	ND	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	ND	
5 *	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	ND	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de la TV
6 *	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	ND	No se entrega bebida de forma individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	ND	
8 *	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	(0)	1	NA	ND	No se evidencia instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos
9 *	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	ND	
10 *	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	ND	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	ND	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63.6

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	ND	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1)	NA	ND	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	ND	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	ND	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	(NA)	ND	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	ND	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	ND	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA A. M

FECHA INSPECCIÓN

FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervventoría BCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260222	FECHA	10/2/26	CONTRATO	4161010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	PORCENTAJE %:	79.3

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A. M

FECHA IMPRESIÓN:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2100127	FECHA	10/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1.15 BB.2025	VERSION	270512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T. Alimentación	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Jean Carlo Sanchez	UT. Alimentación	Conductor	Jean Carlo
Realizó	Diana Veronica Palma Flores	Interventoria	Supervisor	Diana. V. Palma F.

El dia de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

[SI] / [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.M

FECHA DE IMPRESIÓN:

FECHA:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:		RDE 310 25 DE 2025	
ID Visita:		Fecha:	14.026	Nombre establecimiento:	IP la flora		
Parte del día:	109	Menús verificado:	5	Tiempo de comida evaluado:		Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	485	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	492	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	477	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	481	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	489	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	491	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	979	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	500	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	8	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	U.T. Alimentación 25	Jefe cocina	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jean Carlo S.	UT Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma. F.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / DIFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600224	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:05:00	**Hora Fin:**	00:40:00
Raciones Programadas:	73	**Raciones Entregadas:**	73	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	PERNIL DE POLLO, ARROZ BLANCO, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO, JUGO DE GUAYABA, BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DE OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:40:00	SI	46.80	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JPO 415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-09-11
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-10
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

ID VISITA	2600224	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El conductor del vehículo JPO415 no porta la licencia de conducción física. [Subsana]: El conductor Jean Carlos Sanchez cuenta con licencia de conducción vigente al momento de la visita.
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente. [Persiste]: El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion. [Subsana]: El vehiculo cuenta con KIT de LYD completo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	El vehiculo cuenta conm planilla para registro de teperatura [2026-02-05] [2026-02-08 22:10:55] No Se evidencia planilla de registro de temperatura [Subsana]: El vehiculo cuenta conm planilla para registro de teperatura

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Operador cumple con horario de entrega de almuerzo [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:02 am). [Subsana]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	Operador envia de proteina Pierna y pernil (Menu programado PERNIL)
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos, (46,8°C caja). [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos, (39,2°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos, (46,8°C caja).
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los mismos recipientes observados inicialmente, sin realizar entrega individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	NA
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] SE TOMAN 5 MUESTRAS DE CENA Y DA COMO RESULTADO : NO CUMPLE CON E GRAMAJE CORRESPONDIENTE (460 GR) [Subsana]: Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: El contratista cumple con el gramaje de la caja; sin embargo, no cumple con el peso del postre al entregar una unidad de menta por PPL correspondiente a 4 gramos. [Subsana]: Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	23	PORCENTAJE %:	82

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600224_2002006_1_1770766688291.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.02 PM (1).jpeg



ITV_2600224_2002011_1_1770766980094.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.53 PM.jpeg



ITV_2600224_2003001_1_1770767074299.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.54 PM.jpeg



ITV_2600224_2003002_1_1770767170163.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.02 PM.jpeg



ITV_2600224_2003002_2_1770767170164.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.01 PM (3).jpeg



ITV_2600224_2003002_3_1770767170164.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.01 PM (1).jpeg



ITV_2600224_2003002_4_1770767170164.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.00 PM (3).jpeg



ITV_2600224_2003002_5_1770767170164.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.00 PM (1).jpeg



ITV_2600224_2003005_1_1770767255270.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.00 PM.jpeg



ITV_2600224_2003006_1_1770767389777.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.54 PM.jpeg



ITV_2600224_2003006_2_1770767389777.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.54 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600224_2003009_1_1770767573097.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.01 PM (4).jpeg



ITV_2600224_2003009_10_1770767573098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.54 PM (2).jpeg



ITV_2600224_2003009_11_1770767573098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.54 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600224_2003009_12_1770767573098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.54 PM.jpeg



ITV_2600224_2003009_2_1770767573097.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.01 PM (2).jpeg



ITV_2600224_2003009_3_1770767573097.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.01 PM.jpeg



ITV_2600224_2003009_4_1770767573097.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.00 PM (4).jpeg



ITV_2600224_2003009_5_1770767573097.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.00 PM (2).jpeg



ITV_2600224_2003009_6_1770767573098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.59 PM.jpeg



ITV_2600224_2003009_7_1770767573098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.56 PM.jpeg



ITV_2600224_2003009_8_1770767573098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.55 PM (1).jpeg



ITV_2600224_2003009_9_1770767573098.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.55 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_11_1_1770767056015.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.54 PM.jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo



IRS_14_1_1770767504640.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.01 PM (4).jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_14_10_1770767504641.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.54 PM (2).jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_14_11_1770767504641.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.54 PM (1) - copia.jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_14_12_1770767504641.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.54 PM.jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_14_2_1770767504640.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.01 PM (2).jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_14_3_1770767504640.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.01 PM.jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_14_4_1770767504641.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.00 PM (4).jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_14_5_1770767504641.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.00 PM (2).jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_14_6_1770767504641.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.59 PM.jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_14_7_1770767504641.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.56 PM.jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_14_8_1770767504641.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.55 PM (1).jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_14_9_1770767504641.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.07.55 PM.jpeg
Operador cumple Gramage total de caja, asi como postre y bebida.



IRS_21_1_1770769502675.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 6.12.12 PM.jpeg
El vehiculo cuenta con KIT de LYD completo



IRS_6_1_1770765209615.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 6.12.13 PM (1).jpeg
El conductor Jean Carlos Sanchez cuenta con licencia de conducción vigente al momento de la visita.



IRS_6_2_1770765209616.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 6.12.13 PM.jpeg
El conductor Jean Carlos Sanchez cuenta con licencia de conducción vigente al momento de la visita.



IRS_8_1_1770766656927.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-02-10 at 5.08.02 PM (1).jpeg
El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente.

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600224	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600224_1_1770771608332.pdf	Acta de Visita San Francisco (2).pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente.
El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada.
Operador envía de proteína Pierna y pernil (Menú programado PERNIL)
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos, (46,8°C caja).
La bebida no se entrega de manera individual.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	FUNCIONARIO DE OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 7600224 | FECHA 2026/2/10 | CONTRATO 4161010.26.1158820255 | NÚMERO 20252

Contratista:	UT Alimentación Integral Cali 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP San Francisco			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Santiago Cali
Dirección:	Cra 1Nte # 33N-00, comuna 4, Cali			**Hora Inicio:**	11:05	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	73	**Raciones Entregadas:**	73	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pernil de pollo Arroz, Pepino Guisado Platano Maduro. Jugo: Guayaba, Postre: Bocadillo Comb					**No. Menú Verificado:**	5
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Mueses					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	11:40	46:8°c	X	(C)	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

Placa:	JPO415	**Hora de llegada del vehículo:**	11:32	**Hora finalización de la entrega:**	11:42
Fecha SOAT:	11/09/25	**Fecha Tecno-Mecánica:**	10/09/2025		
Fecha inspección:	10/10/25	**No. acta de inspección:**	NHS-16-10-2025-02,	**% Cumplimiento:**	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Jean Carlo Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 NOV 25	**Fecha asistencia a capacitación:**	18 NOV 25	**Vigencia licencia de conducción:**	07/01/2029
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA A.M

FECHA IMPRESIÓN

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SDJ-0312-2023 / FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	760229	FECHA	10-2-26	CONTRATO	9161.010.26.1.1588.2023	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo catalogúen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA	NO	
2 *	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA	NO	El conductor porta Licencia de Conducción Vigente (Subsanado)
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA	NO	
6 *	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0)	1	NA	NO	El vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos- No Subsanado
7 *	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia termometro y Gramera
8 *	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	(1)	NA	NO	El vehículo Cuenta con el kit de L y D. Completo Subsanado
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11 *	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	(1)	NA	NO	el vehículo Cuenta con Planilla para registro de T°

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.8

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2513-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° ACTA	70024	HORA	07:17	CONTRATO	461 010.26 1588.2025	FECHA	2025-12

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	(1)	NA	NO
2	El contratista cumple con el menú verificado.	(0)	1	NA	NO
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	(1)	NA	NO
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	(1)	NA	NO
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	(1)	NA	NO
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	1	(NA)	NO
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	(1)	NA	NO
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	(1)	NA	NO
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	(1)	NA	NO

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70

Operador Cumple Horario de entrega en contenedor envía parcial y pierna.

No se evidencia mecanismos que garantiza la conservación de la Temp

No se entrega bebida de forma individual.

Contratista cumple gramajes tanto de cajas, postre Bebida

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1)	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	Las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta acordada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.M

FECHA IMPRESIÓN:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	260224	FECHA	10/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	270523

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	23	PORCENTAJE %:	82.1

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA A. M

FECHA APROBACIÓN

PÁGINA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# visita	260224	Fecha	6/2/24	Contrato	4161.010.26.1.1788.2023	Versión	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T. Alimentación	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Carlo Sanchez	UT. Alimentacion	Conductor	Juan Carlo
Realizó	Diana Veronica Palma Florez	Interventoria	Supervisor	Diana. V. Palma F.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.M

FECHA IMPRESIÓN:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4162.010.29.1.0589-2025		
ID Visita:		Fecha:	19/2/26	Nombre establecimiento:	T.P. San Francisco		
Parte del día:	73	Menú verificado:	5	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	471	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	470	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	497	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	481	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	488	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
[illegible]			[illegible]					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 5 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	U.T. Alimentacion Int	Jefe cocina	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Cabezudo	UT. Alimentacion	Conductor	[illegible]
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETB / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE							
	ID VISITA	2600225	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	05:30:00	**Hora Fin:**	14:00:00
Raciones Programadas:	493	**Raciones Entregadas:**	493	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera, salchicha cocida , pan variedad , cafe con leche					**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	VIVIANA CAROLINA GUAZA					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:14:00	SI	71.00	temperatura de la bebida
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	LFL 419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-01-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	EL CONDUCTOR NO CUENTA CON LA DOTACION ADECUACDA (ZAPATOS) [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado) de acuerdo con las especificaciones técnicas. [Persiste]: EL CONDUCTOR NO CUENTA CON LA DOTACION ADECUACDA (ZAPATOS)

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.67

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	NO SE EVIDENCIA MECANISMOS PARA LA CONSEVACION DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO [Persiste]: NO SE EVIDENCIA MECANISMOS PARA LA CONSEVACION DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION (TERMOMETRO Y GRAMERA) [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Sin Seguimiento]: NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION (TERMOMETRO Y GRAMERA)
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	SUBSANA [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: SUBSANA
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	SE EVIDENCIA PLANILA PARA REGISTRO DE TEMPERATURA [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia planilla para registro de temperaturas [Subsana]: SE EVIDENCIA PLANILA PARA REGISTRO DE TEMPERATURA
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	El operador cumple con el horario de entrega del desayuno, subsana. [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] No cumple horario de entrega cena :hora de entrega 6:55pm [Subsana]: El operador cumple con el horario de entrega en la visita realizada.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	SE ENTREGA EL MENU CORRESPONDIENTE EN EL DESAYUNO [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: SE ENTREGA EL MENU CORRESPONDIENTE
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	CUMPLE CON LA ENTREGA TOTAL DE LOS COMPONENTES EN EL DESAYUNO DEL MENU N 5 [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia un almuerzo sin proteina [Subsana]: CUMPLE CON LA ENTREGA TOTAL DE LOS COMPONENTES EN EL DESAYUNO DEL MENU N 5
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	NO SE EVIDENCIA LA BEBIDA EN EMPAQUE INDIVIDUAL [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] 6 La bebida no se entrega de manera individual. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: NO SE EVIDENCIA LA BEBIDA EN EMPAQUE INDIVIDUAL
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	SE EIDENCIA LA ENTREGA DE ALIMENTOS SOBRE EL PISO EN UNA ESTIBA DE 2 CM [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Persiste]: SE EIDENCIA LA ENTREGA DE ALIMENTOS SOBRE EL PISO EN UNA ESTIBA DE 2 CM
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	NO SE HAN INSTALADO LAS MESAS SUFICIENTES PARA LA DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS , LAS ESTIBAS SE ENCUENTRAN SUCIAS , LOS ALIMENTOS SOBRE ESTIBAS DE 2 CM . [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se han instalado las mesas suficientes para la distribucion de los alimentos y las estibas se encuentran sucias y los alimentos no se estan separando al menos 15 cm del piso. [Persiste]: NO SE HAN INSTALADO LAS MESAS SUFICIENTES PARA LA DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS , LAS ESTIBAS SE ENCUENTRAN SUCIAS , LOS ALIMENTOS SOBRE ESTIBAS DE 2 CM .

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	SE TOMAN 20 MUESTRAS DE DESAYUNO (ALEATOREAMENTE), DE LAS CUALES 1 NO CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO. (PAN 60 GR , SALCHICHA 35 GR) [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] Se pesan 9 cajas dando un promedio de 399 gramos.(Peso requerido 460 gramos) Se envia dos recipientes con capacidad de 44 litros para refrigerio y 2 para cena con un parte total de 483 PPL. [Subsana]: SE TOMAN 20 MUESTRAS DE DESAYUNO (ALEATOREAMENTE), DE LAS CUALES 1 NO CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63.64

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACION [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía. [Subsana]: SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACION
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACION [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] Se realiza la entrega directa de los alimentos pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación. [Subsana]: SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACION
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/O
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/O
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	22	**PORCENTAJE %:**	76

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600225_2001003_1_1770807608917.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 10 FEB.jpeg



ITV_2600225_2002006_1_1770808089605.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
DESAYUNO SAN NICOLAS .jpeg



ITV_2600225_2002006_1_1770808105161.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA SAN NICOLAS.jpeg



ITV_2600225_2002006_1_1770808136266.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATURA BEBIDA .jpeg



ITV_2600225_2002008_1_1770808363179.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT DIA 10 FEB.jpeg



ITV_2600225_2002011_1_1770808517958.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILA SAN NICOLAS .jpeg



ITV_2600225_2003001_1_1770808646550.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA SAN NICOLAS.jpeg



ITV_2600225_2003002_1_1770808748730.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
DESAYUNO SAN NICOLAS .jpeg



ITV_2600225_2003003_1_1770808850225.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
DESAYUNO SAN NICOLAS .jpeg



ITV_2600225_2003005_1_1770808986038.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA SAN NICOLAS.jpeg



ITV_2600225_2003005_1_1770809003319.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
DESAYUNO SAN NICOLAS .jpeg



ITV_2600225_2003005_1_1770809023838.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATURA BEBIDA .jpeg



ITV_2600225_2003006_1_1770809104763.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA SAN NICOLAS.jpeg



ITV_2600225_2003007_1_1770809240357.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
ENTREGA SAN NICOLAS.jpeg



ITV_2600225_2003008_1_1770809383821.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
ENTREGA SAN NICOLAS.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810119718.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 SN .jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810135931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 SN .jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810152790.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 3 SN.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810170808.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 SN .jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810188480.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 5 SN.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810207177.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 6 SN.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810223976.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 7 SN .jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810239005.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 8 SN .jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810253887.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 9 SN .jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810270223.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 10 SN .jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810288084.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 11 SN.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810307170.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 12 SN.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810328008.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 13 SN.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810347099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 14 SN.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810365337.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 15 SN .jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810384245.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 16 SN.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810402957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 17 SN.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810419368.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 18 SN.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810435355.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 19 SN.jpeg



ITV_2600225_2003009_1_1770810453873.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 20 SN.jpeg



ITV_2600225_2004001_1_1770810547476.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
PLANILA SAN NICOLAS .jpeg



ITV_2600225_2004002_1_1770810666930.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
PLANILA SAN NICOLAS .jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_26_1_1770807557730.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR DIA 10 FEB.jpeg
EL CONDUCTOR NO CUENTA CON LA DOTACION ADECUACDA (ZAPATOS)

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta entera		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600225_1_1770811303638.pdf	10-02-2026 CAT San Nicolas.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

ME COMPROMETO A MEJORAR LOS HALLAZGOS PENDIENTES

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE SOCIALIZA ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	VIVIANA CAROLINA GUAZA	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISOR EN CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR EN CAMPO

FE DE ERRATAS

Reportado Por	Detalle
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Descripción Hallazgo 3.1] [SE EVIDENCIA PLANILA PARA REGISTRO DE TEMPERATURA] -> [El operador cumple con el horario de entrega del desayuno, subsana.]
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Se corrige observación interventor] El operador cumple con el horario de entrega en la visita realizada.

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID PREA: 2600226	FECHA: 10 feb 26	CONTRATO:	VERSIÓN: 202512

Contratista:	UNION Temporal Alimentación Integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	Estacion de policia Agua blanca.			Tipo:	ep	Localidad:	Santiago de Cali
Dirección:	Calle 26a #25-28 cali			Hora Inicio:	5:30 AM	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	28	Raciones Entregadas:	28	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Fruta entera, salchicha cocida, pan variedad, cafe con leche.					No. Menú Verificado:	#5
Nombre de quién atiende la visita:	Viviana Carolina g					Cargo de quién atiende la visita:	Funcionario del operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	07:42 AM	70°C	Y	X	NC	Temperatura de la bebida.
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

Placa:	LFL419	Hora de llegada del vehículo:	07:00 AM	Hora finalización de la entrega:	08:00 AM.		
Fecha SOAT:	08 enero 2027	Fecha Tecno-Mecánica:	24 sept 2026				
Fecha inspección:	16 oct 2025	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Miguel Arango Lozada				
Fecha certificado médico:	09 feb 2025	Fecha asistencia a capacitación:	09 feb 2025	Vigencia licencia de conducción:	12/07 - 2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	09 feb 2025	Fecha asistencia a capacitación:	09 feb 2025		

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	X	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	X	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y lo misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	X	1	NA	NO	El conductor no cuenta con la dotacion adecuada (calzado). (persiste). 10/02/2026.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian elementos necesarios para la conservacion del alimento. (persiste) 10/02/2026.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	No se evidencia elementos o instrumentos de medicion /en seguimiento/ 10/02/2026.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	el vehiculo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion. (subsana) 10/02/2026.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	No se evidencian planillas para registro de temperaturas de alimentos (subsana) 10/02/2026.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	cumple con el Horario de entrega en el duaymo 9:42 AM (Subsana) . 10/02/2026 .
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	No se cumple con el ciclo de menu programado (Subsana) 10/02/2026 .
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los mismos (persiste) 10/02/2026 .
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	la bebida no se entrega de manera individual (persiste) 10/02/2026
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	se toman 5 muestras de cada una se observa que cumplen con el gramaje por 60gr , salchicha 36gr (Subsana) 10/02/2026 .
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	NO se evidencia formatos de entrega a satisfacion (Subsana) 10/02/2026 .
2	El contratista realiza la entrega directo y registrada al administador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	se realiza la entrega directa, NO se evidencia planilla para recibido de comandante (subsana) 10/02/2026 .
3	El personal conoce y aplica los BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	las condiciones organolepticas del menu NO son aceptables (subsana)
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	82,7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
el Operador se compromete a cumplir con los Hallazgos no subsanados.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
Se realiza la Socialización del acto sin ninguna novedad.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 4

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-1025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Viviana Carolina guarin		Tecnico en cocin	Viviana g.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Miguel Augusto Arango!		CONDUCTOR.	Miguel A.
Realizó	Maria Angelica Llanos.	Interventoria FUV	supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

FECHA IMPRESIÓN:

PÁGINA 1

MUNICIPIOS SE OMITEN ATENDIÓ LA VISITA _____

Scanned with CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 28			No. Contrato:			
ID Visita: 2600226	Fecha:	10/02/26	Nombre establecimiento:	CAT San Nicolas.			
Parte del día: 493	Menú verificado:	#5		Tiempo de comida evaluado:	Desayuno.		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	F	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		20	NÚMERO DE RECHAZO:	6	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	100	1	MUESTRA 20	100	1	MUESTRA 39		
MUESTRA 2	105	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	109	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	107	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	102	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	105	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	107	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	108	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	106	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	100	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	105	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	108	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	123	1	MUESTRA 32					
MUESTRA 14	108	1	MUESTRA 33					
MUESTRA 15	94	0	MUESTRA 34					
MUESTRA 16	108	1	MUESTRA 35					
MUESTRA 17	107	1	MUESTRA 36					
MUESTRA 18	97	1	MUESTRA 37					
MUESTRA 19	99	1	MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	19	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 20 muestras de panes y sachuchas para el descuento de las cerdas y muestra no cumple con el gramaje de referencia (35gr sachucha), (60gr pan).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Viviana G	UT alimentación	Funcionario del	operador viviana g
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	MIGUEL ARANGO	UT alimentacion	Conductor	MIGUEL A
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUJ	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / CTS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE							
	ID VISITA	2600226	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	05:03:00	**Hora Fin:**	14:00:00
Raciones Programadas:	28	**Raciones Entregadas:**	28	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	FRUTA ENTERA , SALCHICHA COCIDA , PAN VARIEDAD , CAFE CON LECHE					**No. Menú Verificado:**	M05
Nombre de quién atiende la visita:	VIVIANA CAROLINA GUAZA					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:42:00	SI	70.00	TEMPERATURA DE LA BEBIDA
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	LFL 419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-01-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado) de acuerdo con las especificaciones técnicas. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado) de acuerdo con las especificaciones técnicas. [Persiste]: El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado) de acuerdo con las especificaciones técnicas.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.67

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	NO SE EVIDENCIA ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONSERVACION DEL ALIMENTO [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA) [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA)
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	EL VEHICULO CUENTA CON KIT DE LIMPIEZA Y DESINFECCION [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: EL VEHICULO CUENTA CON KIT DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	SE EVIDENCIA PLANILLA PARA REGISTRO DE TEMPERATURAS [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos. [Subsana]: SE EVIDENCIA PLANILLA PARA REGISTRO DE TEMPERATURAS
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	CUMPLE CO EL HORARIO DE ENTREGA EN EL DESAYUNO . ENTREGO 07 :42 AM [2026-01-18] [2026-02-08 22:10:55] Hora de entrega desayuno 8:22 am [Subsana]: CUMPLE CON EL HORARIO DE ENTREGA EN EL DESAYUNO
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	CUMPLE CON EL MENU PROGRAMADO EN EL DESAYUNO [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] Se entrega maduro en lugar de papa; no se evidencia intercambio [Subsana]: CUMPLE CON EL MENU PROGRAMADO EN EL DESAYUNO
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] La bebida no se entrega de manera individual. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: NO SE EVIDENCIA LA ETREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	SE TOMAN 5 MUESTRAS DE DESAYUNO ALEATOREAMENTE , SE OBSERVA QUE CUMPLEN CON EL GRAMAJE (60 GR PAN , 35 GR SALCHICHA) [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] Se pesan 10 cajas dando un promedio de 409.1 gramos.(Peso requerido 460 gramos) [Subsana]: SE TOMAN 5 MUESTRAS DE DESAYUNO ALEATOREAMENTE , SE OBSERVA QUE CUMPLEN CON EL GRAMAJE (60 GR PAN , 35 GR SALCHICHA)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	SE EVIDENCIA FORMATOS DE ENTREGA A SATISFACCION [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía. [Subsana]: SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA SATISFACCION
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA SATISFACCION [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación. [Subsana]: SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA SATISFACCION
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	CONDICIONES ORGANOLEPTICAS DEL MENU ACEPTABLES [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Las condiciones organolepticas del menu no son aceptables [Subsana]: CONDICIONES ORGANOLEPTICAS DEL MENU ACEPTABLES
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/O
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/O

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600226_2001003_1_1770811827926.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
CONDUCTOR 10 FEB.jpeg



ITV_2600226_2002006_1_1770812037460.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA AGUA BLANCA.jpeg



ITV_2600226_2002006_1_1770812080295.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
TEMPERATUR BEBIDA AGUA BLANCA.jpeg



ITV_2600226_2002006_1_1770812096608.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
DESAYUNO AGUA BLANCA.jpeg



ITV_2600226_2002008_1_1770812318747.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
KIT DIA 10 FEB.jpeg



ITV_2600226_2002011_1_1770812539032.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
PLANILLA AGUA BANCA.jpeg



ITV_2600226_2003001_1_1770812621286.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
ENTREGA AGUA BLANCA.jpeg



ITV_2600226_2003002_1_1770812754223.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
DESAYUNO AGUA BLANCA.jpeg



ITV_2600226_2003005_1_1770812848279.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA AGUA BLANCA.jpeg



ITV_2600226_2003005_1_1770812863651.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
DESAYUNO AGUA BLANCA.jpeg



ITV_2600226_2003005_1_1770812878926.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
TEMPERATUR BEBIDA AGUA BLANCA.jpeg



ITV_2600226_2003006_1_1770813037733.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA AGUA BLANCA.jpeg



ITV_2600226_2003009_1_1770813308363.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 1 A B.jpeg



ITV_2600226_2003009_1_1770813324667.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 2 A B.jpeg



ITV_2600226_2003009_1_1770813338682.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 3 A B.jpeg



ITV_2600226_2003009_1_1770813352660.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 4 A B .jpeg



ITV_2600226_2003009_1_1770813369116.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
MUESTRA 5 A B .jpeg



ITV_2600226_2004001_1_1770813478053.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
PLANILLA AGUA BANCA.jpeg



ITV_2600226_2004002_1_1770813551245.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
PLANILLA AGUA BANCA.jpeg



ITV_2600226_2004004_1_1770813712932.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
MUESTRA 2 A B.jpeg



ITV_2600226_2004004_1_1770813790856.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). DESAYUNO AGUA BLANCA ..jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Fruta entera		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600226_1_1770813857562.pdf	10-02-2026 Ep agua blanca.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600226	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
ME COMPROMETO A MEJORAR LOS HALLAZGOS PENDIENTES

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	VIVIANA CAROLINA GUAZA	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISOR EN CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR EN CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# visita: 2600226	Fecha: 10 feb 26	Contrato:	Versión: 202512

Contratista:	UNION Temporal Alimentación Integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	Estacion de policia Agua blanca.			**Tipo:**	ep	**Localidad:**	Santiago de Cali
Dirección:	Calle 26a #25-28 cali			**Hora Inicio:**	5:30AM	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	28	**Raciones Entregadas:**	28	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, salchicha cocida, pan variedad, cafe con leche.					**No. Menú Verificado:**	#5
Nombre de quién atiende la visita:	Viviana Carolina g					**Cargo de quién atiende la visita:**	funcionario del operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIENPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	09:42 AM	70 °C	Y	X	NC	Temperatura de la bebida.
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

Placa:	UFL419	Hora de llegada del vehículo:	07:00 Am	Hora finalización de la entrega:	08:00 Am.		
Fecha SOAT:	08 enero 2027	Fecha Tecno-Mecánica:	29 sept 2026				
Fecha Inspección:	16 oct 2025	No. acta de Inspección:		% Cumplimiento:			
Subred Integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Miguel Arango Lozada				
Fecha certificado médico:	09 feb 2025	Fecha asistencia a capacitación:	09 feb 2025	Vigencia licencia de conducción:	12/07-2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	09 feb 2025	Fecha asistencia a capacitación:	09 feb 2025		

Scanned with CamScanner

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoria)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	X	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	X	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	X	1	NA	NO	El conductor no cuenta con la dotacion adecuada (calzado). (persiste). 10/02/2026.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian elementos necesarios para la conservacion del alimento. (persiste) 10/02/2026.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	No se evidencia alimentos o instrumentos de medicion / en seguimiento / 10/02/2026.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Trajes reutilizables.	0	X	NA	NO	el vehiculo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion. / subsana / 10/02/2026.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	no se evidencia planilla para registro de temperaturas de alimentos (subsana) 10/02/2026.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

Scanned with CamScanner

DIST...

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	cumple con el Horario de entrega en el desayuno 9:42 AM (Subsana) · 10/02/2026 ·
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	No se cumple con el acto de menu programado (Subsana) 10/02/2026 ·
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los mismos (persiste) 10/02/2026.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	La bebida no se entrega de manera individual (persiste) 10/02/2026
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	se toman 5 muestras de comida se observa que cumplen con el gramaje por Gogr, solicha 95gr (Subsana) 10/02/2026 ·
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	No se evidencia formatos de entrega a satisfacion (Subsana) 10/02/2026.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	Se realiza la entrega directa, NO se evidencia planilla para recibido de comandante (subsana) 10/02/2026.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	Las condiciones organolepticas del menu no son aceptables (subsana)
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	2023 I 2

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	82,7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

el Operador se compromete a cumplir con los Hallazgos no subsanados.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se realiza la Socialización del acto sin ninguna novedad.

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 1

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Viviana Carolina giraldo		Tecnico en cocina	Viviana g.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	MIGUEL AUGUSTO ARANGO!		CONDUCTOR.	Miguel A.
Realizó	Maria Angelica Nanes	Interventoría FUV	Supervisor	

El día de visita fuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETB / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

[SI] / [NO]	Cual / Nombre:

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2024

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4181.010.26.1.1598.2025	
ID Visita:		Fecha: 10/02/2026	Nombre establecimiento:	EP AGUA Blanca.			
Parte del día:	29	Menú verificado:	#5	Tiempo de comida evaluado:		Desayuno.	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		5	NÚMERO DE RECHAZO:	2	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	104	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	102	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	105	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	104	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	102	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se tomaron 5 muestras de desayuno y se observa que de las 5 muestras todas cumplen con el peso estipulado. (35gr salchicha, 60 gr pan).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Viviana G	UT alimentación	Funcionario Operador	Viviana G
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Arango	UT alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUV	Supervisor	

Si la de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / CES / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: ¿Cuál? NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600227	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:45:00	**Hora Fin:**	04:11:00
Raciones Programadas:	110	**Raciones Entregadas:**	110	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pescado frito ahuyama (Guayaba) pan rollo	Arroz blanco Plátano maduro cocinado Refrigerio:	Poteca de Jugo de fruta Panela con limón			**No. Menú Verificado:**	M06
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELON					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:11:00	SI	26.70	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	04:11:00	SI		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cumple con la indumentaria necesaria durante toda la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 03 de marzo 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 11 de febrero 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla de registro de temperatura de los alimentos y se encuentra diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento en el menú correspondiente al día. (menú 6).
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	27	**PORCENTAJE %:**	84

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600227_2001003_1_1770859284146.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
3..jpeg



ITV_2600227_2002002_1_1770859198653.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1..jpeg



ITV_2600227_2002002_2_1770859198657.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
2..jpeg



ITV_2600227_2002004_1_1770859880921.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
4..jpeg



ITV_2600227_2002004_2_1770859880921.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
5..jpeg



ITV_2600227_2002005_1_1770860052295.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6..jpeg



ITV_2600227_2002007_1_1770860423532.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600227_2002008_1_1770860570486.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
8..jpeg



ITV_2600227_2002009_1_1770860725931.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
7..jpeg



ITV_2600227_2002011_1_1770860870081.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
9..jpeg



ITV_2600227_2003001_1_1770861082168.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
10.jpeg



ITV_2600227_2003002_1_1770861178186.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
11.jpeg



ITV_2600227_2003005_1_1770861326400.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg



ITV_2600227_2003005_2_1770861326400.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
13.jpeg



ITV_2600227_2003006_1_1770861377302.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
10.jpeg



ITV_2600227_2003009_1_1770862425578.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
9.jpeg



ITV_2600227_2003009_2_1770862425578.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600227_2003009_3_1770862425579.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600227_2003009_4_1770862425579.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



ITV_2600227_2003009_5_1770862425579.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
13.jpeg



ITV_2600227_2003009_6_1770862425579.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
14.jpeg



ITV_2600227_2003009_7_1770862425579.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
15.jpeg



ITV_2600227_2003009_8_1770862425579.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
16.jpeg



ITV_2600227_2004004_1_1770863017182.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
9.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600227	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600227_1_1770865794984.pdf	Acta EP Guabal 11022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTELON	Cargo (1)	TECNICO EN COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2500227	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4101.010.26.1.1558.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	3:45	**Hora Fin:**	4:11
Raciones Programadas:	110	**Raciones Entregadas:**	110	**Dietas Programadas:**	**Dietas Entregadas:**
Componentes de menú:	Pescado frito, Arroz blanco, Ensalada de ahuyama, Platano Maduro cocinado y Jugo de fruta. Ref: Pasta con salsa y Pan Rollo			**No. Menú Verificado:**	6
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castellon.			**Cargo de quién atiende la visita:**	Tec. en Cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:11	26,7 °C	X	C	NC	T° Jugo de fruta
REFRIGERIO NOCTURNO	4:11		X	C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

Placa:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	3:00	Hora finalización de la entrega:	4:11
Fecha SOAT:	03 Nov 26	Fecha Tecno-Mecánica:	11 Feb 26		
Fecha inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Sabred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	Favorable con Requerimiento	No Recibido
			X	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Diego Uribe				
Fecha certificado médico:	02 Feb 26	Fecha asistencia a capacitación:	01 Feb 26	Vigencia licencia de conducción:	19 Jul 26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA PC

FECHA IMPRESIÓN 2026-02-11

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600227	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoria)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1) NA NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas practicas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1) NA NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1) NA NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehiculo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehiculo tiene matricula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	Reportado: 2026-01-07 [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El vehiculo de placas VCG887 Cuenta con matricula 2009 [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia vehiculo tipo furgon modelo 2020 Reportado: 2026-01-08 [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El vehiculo de placas VCG847 cuenta con matricula 2009 [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia vehiculo tipo furgon modelo 20 Reportado: 2026-02-06 [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] SE EVIDENCIA VEHICULO CON MATRICULA DEL 2009 [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia vehiculo tipo furgon modelo 2020
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehiculo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	

PC

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2630227	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación sanito de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia contenedores isotérmicos para conservacion de la temperatura. (NO SUMINADO) [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: [Enviar instrumentos a entidad especializada de calibración +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El vehículo no cuenta con termometro y gramera.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1		N A	N O	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia el kit de limpieza y desinfección en las instalaciones. Reposa dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	1		N A	N O	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1		N A	N O	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura. Compromiso: [Implementar formato de entrega de raciones diarias con rem de temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-13] Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, para no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia planilla de registro de temperatura de los mismos y se encuentra diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

APELLIDOS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600227	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1) NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega A 1:59 p.m. Compromiso: Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-16] [Notificado: 2026-02-06] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El contratista no cumple con el horario de entrega del desayuno , entrego a las 8: 21 am [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento en la entrega de los alimentos en la Estación de Policía. Hora de llegada 4:11 PM
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1) NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se da cumplimiento al menú establecido en el ciclo de menús, cambia sin aprobación de quien da arreglo por lentejas. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-16] [Notificado: 2026-02-06] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El contratista no cumple con el menú correspondiente entrega pan de queso , mora adicional bebidas [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento en el Menú Correspondiente al Menú #16.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1) NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1) NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1 NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos salientes. Compromiso: gestionar e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación térmicos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previa al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia de los mecanismos que garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecanico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1 NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: La entrega se tomos se realiza por instrucción del supervisor y oficiales de control (revisión 16/12), como medida sanitaria se garantiza parcialmente individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1) NA	NO	
8	En los casos que la distribucion se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1) NA	NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2800227	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.28.1.1588.2025	VERSION	202512

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (Meiq hombres) Comprometer [Planificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Se Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026/02/-16] Un acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de cada proteina(gueso) con un promedio de 30 g [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Se Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-02-05][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se verifica, el peso de las 8 cajas, dando un promedio de 376 g [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Se Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA DE MANERA ALEATORIA Y SE EVIDENCIA QUE NO CUMPLEN CON EL PESO REQUERIDO 460 GR. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Se Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificados.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 8 PORCENTAJE % 72,72

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-07] [Modificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los alimentos por el deposito en la disposición de los componentes dentro de la caja. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Se Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se adjunta evidencia de la presentación del menú entregado en ración.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

RESULTS OF OBSERVATIONS / VISITA R

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-11

PÁGINA 5

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervenoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2600227	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4151.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	82,75

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Raiz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA RC

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-11

PÁGINA 6

Powered by CamScanner

		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Refrigerio			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Saber			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2680227	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castellanos	Utolima Fly Tecnicos		
Atendió				
Acompañó	Diego Uribe	U.T. Alimentación Interpol.	Supervisor de Obra	Diego Uribe
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup de Campo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

[SI] | [NO] **Cual / Nombre:**

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 16/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4143.01.26.1.0588.2025	
ID Visita:		Fecha: 11 Feb 26	Nombre establecimiento:	F.P. Cuebal	
Parte del día:	Almuerzo	Menú verificado:	6	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	B	NÚMERO DE RACIADO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	444	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	475	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	492	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	515	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	500	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	456	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	448	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	482	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	3	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Nelly Castaño	U.T. Alimentación Integral	Fel Coord	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Uribe	U.T. Alimentación Integral	Funcionario del operador	Diego Uribe
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	U.V.	Sup. de campo	

El día de visita hubo acompañamiento de un ente de control / SEC / EPS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600228	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:45:00	**Hora Fin:**	05:13:00
Raciones Programadas:	61	**Raciones Entregadas:**	61	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pescado frito Arroz blanco Poteca de ahuyama Plátano maduro cocinado Jugo de fruta (Guayaba) Refrigerio: Panela con limón pan rollo					**No. Menú Verificado:**	M06
Nombre de quién atiende la visita:						**Cargo de quién atiende la visita:**	

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	05:13:00	SI	27.00	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	05:13:00	SI		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cumple con la indumentaria necesaria durante toda la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 03 de marzo 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 11 de febrero 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla de registro de temperatura de los alimentos y se encuentra diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento en el menú correspondiente al día. (menú 6).
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con la entrega de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	28	**PORCENTAJE %:**	88

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600228_2001003_1_1770866560208.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
3..jpeg



ITV_2600228_2002001_1_1770866643128.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2..jpeg



ITV_2600228_2002002_1_1770866702111.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1..jpeg



ITV_2600228_2002004_1_1770866858481.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
4..jpeg



ITV_2600228_2002004_2_1770866858481.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
5..jpeg



ITV_2600228_2002005_1_1770866901484.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6..jpeg



ITV_2600228_2002006_1_1770866994626.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7..jpeg



ITV_2600228_2002007_1_1770867040488.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600228_2002008_1_1770867082894.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
8..jpeg



ITV_2600228_2002009_1_1770867141218.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
7..jpeg



ITV_2600228_2002011_1_1770867246380.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
10.jpeg



ITV_2600228_2003001_1_1770870397265.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
11.jpeg



ITV_2600228_2003002_1_1770870463260.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
9.jpeg



ITV_2600228_2003003_1_1770870551737.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
9.jpeg



ITV_2600228_2003005_1_1770870730919.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg



ITV_2600228_2003005_2_1770870730919.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
13.jpeg



ITV_2600228_2003006_1_1770870779915.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg



ITV_2600228_2003009_1_1770871031084.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
15.jpeg



ITV_2600228_2003009_2_1770871031085.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
16.jpeg



ITV_2600228_2003009_3_1770871031085.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
17.jpeg



ITV_2600228_2003009_4_1770871031085.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
18.jpeg



ITV_2600228_2003009_5_1770871031085.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
19.jpeg



ITV_2600228_2003010_1_1770871129476.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
9.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600228	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600228_1_1770866492925.pdf	Acta EP Melendez 11022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

FIRMAS			
Atendido por (1)		Cargo (1)	
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)		Cargo (1)	
Realizada por (2)		Cargo (2)	

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600220	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	CL 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	3:45	**Hora Fin:**	5:13
Raciones Programadas:	61	**Raciones Entregadas:**	61	**Dietas Pregamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Pescado frito, Arroz blanco, Patacon de almojena, Platano maduro cocinado, Jugo de fruta. Ref: Panela con limón Pan Rollo					**No. Menú Verificado:**	6
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castelar.					**Cargo de quién atiende la visita:**	Aux en cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	5:13	27,0	X	C	NC	Tº Jugo de fruta.
REFRIGERIO NOCTURNO	5:13		X	C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

Placa:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	3:00	Hora finalización de la entrega:	5:13
Fecha SOAT:	03 Mar 26	Fecha Tecno-Mecánica:	11 Feb 26		
Fecha inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	Favorable con Requerimiento	No Recibido
			X	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Diego Uribe				
Fecha certificado médico:	02 Feb 2026	Fecha asistencia a capacitación:	01 Feb 2026	Vigencia licencia de conducción:	19 Jul 2026
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: RC

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2503226	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1580.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo catalogues como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1) NA NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1) NA NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1) NA NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El vehículo de placas VCD987 Cuenta con matrícula 2009 [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	[Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos. [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-11

PÁGINA 2

Powered by CamScanner

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste (X) / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:	
		0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: [Enviar instrumentos de medicion a entidad especializada en calibración +++ Persiste (X) / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El Vehiculo no cuenta con termometro y gramera.	
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medicion calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana (X) / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia el kit de limpieza y desinfeccion de las superficies cumplimiento salvo del vehiculo.	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1)	N A	N O		
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1)	N A	N O		
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehiculo no cuenta con formato para registro de temperatura. Compromiso: [Implementar registro diario de entrega de raciones con toma de temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana (X) / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se evidencia planilla para registro de temperatura de los alimentos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana (X) / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Planilla de registro de T° de los mismos + se encuentra diligenciada.	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el horario de entrega del A (hora de entrega 2:03p.m.) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega A 2:44 p.m. Compromiso: [Ayudar y solicitar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del alimento, mediante la programacion y control de tiempos de produccion, emplatado y despacho. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-10] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] DE EVIDENCIA QUE NO CUMPLIO CON EL HORARIO DE ENTREGA, ENTREGO A LAS 9:16 AM [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-10] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No se cumple con los horarios de entrega de los alimentos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos en la actual de Policia. Hora llegada: 5:13 Pm

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2630225	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	MENÚ	202512

					[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se da cumplimiento al marco establecido en el ciclo de menús; cambio sin aprobación de galleta de avena por fortaleza. [Sin Compromiso] *** Periodo [ ] / Sabana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA / NO	[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] NO CUMPLIO CON EL MENU EN EL DESTINO , ENTREGO PAN Y CORRESPONDIA TOSTADAS [Sin Compromiso] *** Periodo [ ] / Sabana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento con el menú correspondiente el menú #6.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA / NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Durante la verificación se evidencia que una de las cajas no cuenta con el "Tubercilo Raiz o platano" correspondiente al menu [Sin Compromiso] *** Periodo [ ] / Sabana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	NA / NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA / NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos solicitados. Compromiso: Adquirir o implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, teniendo la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: -Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. -Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. -Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. *** Periodo [X] / Sabana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia de los mecanismos que garanticen la conservación de la T° de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cucharà en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA / NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [La entrega en bolsas se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.] *** Periodo [X] / Sabana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se sabe que se entregan en menú individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA / NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA / NO	

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA: PC

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-11

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600226	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1) NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por racion (460g bombas) Compromiso: [Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de cinco proteinas(queso) con un promedio de 30 g [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se verifica el peso de 5 cajas, dándole un promedio de: 333.6g [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se cumple con los gramajes establecidos en la Minuta Patron
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1) NA	NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Durante la verificación se evidencia que una de las cajas no cuenta con el "Subsidio Rotc o platano" correspondiente al menu [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento en las especificaciones tecnicas de acuerdo a la composicion del menu.
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1) NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1) NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1) NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1) NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1) NA	NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los alimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Adecuadas condiciones organolepticas del menu entregado sin Novedad
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previo al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	(NO)
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica)	0	1	NA	(NO)
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	(1)	NA	NO

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7) 4 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

RESULTADO DE LA VISITA: PC

FECHA IMPRESION: 2026-02-11

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600228	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 **PUNTAJE OBTENIDO:** 25 **PORCENTAJE %:** 86,20

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — **TIEMPO COMIDA:** Cena — **COMPONENTE:** Cereal

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — **TIEMPO COMIDA:** Cena — **COMPONENTE:** Proteico

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACION)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — **TIEMPO COMIDA:** Cena — **COMPONENTE:** Raíz o tubérculo o plátano

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — **TIEMPO COMIDA:** Cena — **COMPONENTE:** Verdura

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — **TIEMPO COMIDA:** Cena — **COMPONENTE:** Jugo o Bebida

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: PC

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-11

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600228	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Refrigerio			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600228	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castellon	U.T. Alimentar Integral	Tec cocina	
Atendió				
Acompañó	Diego Uribe	U.T. Alimentacion Supervisión del contrato Integral		Diego Uribe
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Comp	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

[SI] | [NO] **Cual / Nombre:**

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		Nro. Contrato:	4142.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	Fecha: 11 Feb 26	Nombre establecimiento:	E P. Helen Ramirez.		
Parte del día:	61	Menú verificado:	6	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

Nro. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	Nro. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	Nro. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	481	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	500	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	477	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	486	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	457	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	4	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Paola Galeano	Unalmenta Integral	Aux Cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Uribe	U.T. Santiago de Cali Integral	Supervisor de Operaciones	Diego Uribe
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

El día de visita fue acompañamiento de un ente de control / MC / ES / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600229	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 52 #2-00, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:45:00	**Hora Fin:**	04:36:00
Raciones Programadas:	97	**Raciones Entregadas:**	97	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pescado frito Arroz blanco Poteca de ahuyama Plátano maduro cocinado Jugo de fruta (Guayaba) Refrigerio: Panela con limón pan rollo					**No. Menú Verificado:**	M06
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELON					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:36:00	SI	26.30	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	04:36:00	SI		

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cumple con la indumentaria necesaria durante toda la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 03 de marzo 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 11 de febrero 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla de registro de temperatura de los alimentos y se encuentra diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento en el menú correspondiente al día. (menú 6).
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63.64

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	81

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600229_2001003_1_1770863690832.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
3..jpeg



ITV_2600229_2002001_1_1770863900142.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2..jpeg



ITV_2600229_2002002_1_1770864005630.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1..jpeg



ITV_2600229_2002004_1_1770864068011.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
4..jpeg



ITV_2600229_2002004_2_1770864068011.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
5..jpeg



ITV_2600229_2002005_1_1770864126912.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6..jpeg



ITV_2600229_2002006_1_1770864203373.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
7..jpeg



ITV_2600229_2002007_1_1770864252384.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2..jpeg



ITV_2600229_2002008_1_1770864311016.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
8..jpeg



ITV_2600229_2002009_1_1770864377655.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
7..jpeg



ITV_2600229_2002011_1_1770864540730.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
10.jpeg



ITV_2600229_2003001_1_1770864664452.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
11.jpeg



ITV_2600229_2003002_1_1770864735442.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
9.jpeg



ITV_2600229_2003005_1_1770864996133.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg



ITV_2600229_2003005_2_1770864996133.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
13.jpeg



ITV_2600229_2003006_1_1770865042044.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg



ITV_2600229_2003008_1_1770865227148.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
15.jpeg



ITV_2600229_2003009_1_1770865496055.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
10.jpeg



ITV_2600229_2003009_2_1770865496055.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
11.jpeg



ITV_2600229_2003009_3_1770865496056.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
12.jpeg



ITV_2600229_2003009_4_1770865496056.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
13.jpeg



ITV_2600229_2003009_5_1770865496056.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
14.jpeg



ITV_2600229_2003009_6_1770865496056.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
15.jpeg



ITV_2600229_2003009_7_1770865496056.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
16.jpeg



ITV_2600229_2003009_8_1770865496056.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
17.jpeg



ITV_2600229_2004004_1_1770865646282.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
9.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Cena			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Refrigerio	COMPONENTE	Jugo o Bebida

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600229	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600229_1_1770866101234.pdf	Acta EP Lido 11022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTELON	Cargo (1)	TECNICO EN COCINA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]	2600220	[illegible]	2026-02-11	[illegible]	4141.010.26.1.1568.2025	[illegible]	2025-2

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 52 #2-00, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	3:15	**Hora Fin:**	4:36
Raciones Programadas:	97 **Raciones Entregadas:** 97	**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Pescado Frito, Arroz blanco, Pebre de zhuquina, Platano Maduro cocinado y Jugo de fruta. Ref: Panela con Limon y Pan Bolle			**No. Menú Verificado:**	6
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castellon			**Cargo de quién atiende la visita:**	Aux en Cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:36	26,3	X	C	NC	T° Jugo de Fruta
REFRIGERIO NOCTURNO	4:36		X	C	NC	

Novedades

Condiciones	Sanitarias	Fumigaciones	Pérdidas o la Alimentación

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

Placa:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	3:00	Hora finalización de la entrega:	4:36
Fecha SOAT:	03 Mar 26	Fecha Tecno-Mecánica:	11 Feb 26		
Fecha inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subirá integridad de valor:					
CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Diego Urbano				
Fecha certificado médico:	02 Feb 26	Fecha asistencia a capacitación:	01 Feb 26	Vigencia licencia de conducción:	19 Jul 26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600229	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	(1)	NA / NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	(1)	NA / NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA / NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA / NO	
					[Reportado: 2020-01-07] [Notificado: 2020-02-03] [Plazo Seguimiento: 2020-02-10] El vehículo de placas VCD957 Cuenta con matrícula 2009 [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA / NO	[Reportado: 2020-01-15] [Notificado: 2020-02-03] [Plazo Seguimiento: 2020-02-10] El vehículo de placas VCD957 tiene matrícula 2009 [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA / NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	(1)	NA / NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA / NO	
					[Reportado: 2020-01-15] [Notificado: 2020-02-03] [Plazo Seguimiento: 2020-02-10] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0)	1	NA / NO	[Reportado: 2020-01-28] [Notificado: 2020-02-03] [Plazo Seguimiento: 2020-02-10] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2020-01-07] [Notificado: 2020-02-03] [Plazo Seguimiento: 2020-02-10] No se evidencia contenedores térmicos para la conservación de la temperatura de la comida (NO SUBSANADO) [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: RC

FECHA IMPRESION: 2026-02-11

PÁGINA 2

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

[illegible]

7	El vehículo cuenta con el termómetro certificado y con patente (no vencimiento) vigente.	1	1	N/A	0	Reprogramado: 2025-12-30 Notificado: 2026-01-02 Plazo Seguimiento: 2026-01-16 No se evidencia información de revisión vehicular (Sin Compromiso) — Periodo [ ] Subzona [X] Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:	
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (detergente, paños de microfibra, desinfectante, guantes de nitrilo, bolsa de seguridad, trapos multiusos).	1	1	N/A	0	Reprogramado: 2026-01-30 Notificado: 2026-01-30 Plazo Seguimiento: 2026-02-14 No se evidencia información de limpieza vehicular y kit de limpieza (Sin Compromiso) — Periodo [ ] Subzona [ ] Sin Seguimiento [X] Observación en Campo: Se evidencia el Kit de limpieza y desinfección en los respectivos Contenedores dentro del vehículo.	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se disponga los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	1	1	N/A	0		
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	1	N/A	0		
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian los planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice el cumplimiento de los alimentos refrigerados y/o congelados.	1	1	N/A	0	Reprogramado: 2026-01-30 Notificado: 2026-01-30 Plazo Seguimiento: 2026-02-13 No evidencia planilla para registro de temperatura de los alimentos, que no garantiza el cumplimiento de los alimentos de acuerdo a lo establecido (Sin Compromiso) — Periodo [ ] Subzona [X] Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Planilla de registro de Temperaturas y se encuentra Diligenciada	

TOTAL VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

II. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos relacionados en las especificaciones técnicas.	1	1	N/A	0	Reprogramado: 2026-01-30 Notificado: 2026-01-30 Plazo Seguimiento: 2026-02-14 No se cumple con el horario de entrega (ref A: hora de entrega 1:30 p.m.) (Sin Compromiso) — Periodo [ ] Subzona [ ] Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						Reprogramado: 2026-01-30 Notificado: 2026-01-30 Plazo Seguimiento: 2026-02-14 No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega A 2:00 p.m. Compromiso: Ajustar y verificar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del complemento, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho. — Periodo [ ] Subzona [ ] Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						Reprogramado: 2026-01-16 Notificado: 2026-02-13 Plazo Seguimiento: 2026-02-23 El contratista no cumple con el horario establecido entrega a las 9:30 am (Sin Compromiso) — Periodo [ ] Subzona [ ] Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos a la Institución Educativa Bilingüe. Hora llegada 4

[illegible]

[illegible]

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CANTINA DE ESTACIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría [illegible] - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]	26/02/23	[illegible]	2026-02-11	[illegible]	4161.010.26.1.1696.2026	[illegible]	2026-02

					[Reportado: 2026-02-26] [Notificado: 2026-02-27][Plazo Seguimiento: 2026-03-04] No se ha cumplimentado el mismo establecido en el acta de revisión. Remitir un reporte con las quejas por entregar. [Sin Compromiso] +++ Puntaje [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA / NO	[Reportado: 2026-02-18] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se evidencia entrega de gas en el desayuno, correspondía salchicha. [Sin Compromiso] +++ Puntaje [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento en el menú establecido el menú #6.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA / NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA / NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA / NO	[Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-10][Plazo Seguimiento: 2026-02-12] El oferente no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. Compromiso: Adquirir e implementar neveras y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mantenerla la cocción, termos plásticos para alimentos calientes y termos con malla para alimentos fríos y salsitas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las características organolépticas aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega. Soportes, evidencias documentales. +++ Puntaje [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia los mecanismos que garanticen la conservación de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evite el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA / NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las cucharas de forma individual. Compromiso: La entrega se hará de manera individual por medio de un auxiliar y algunos de control (mayor 18 a), como medida sanitaria se garantiza procedimiento individual conforme a especificaciones. +++ Puntaje [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: La cuchara no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realice en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA / NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	(0)	1	NA / NO	[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] NC se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento. [Sin Compromiso] +++ Puntaje [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento durante el intemperie
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)		NA / NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (480g) (anticipo) Compromiso: [Rectificar gramaje en ensamble y garantizar porciones +++ Puntaje [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-15] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso del ocho proteínas/queso, con un promedio de 20.1 g [Sin Compromiso] +++ Puntaje [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se cumple en los gramajes de las preparaciones
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA / NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA / NO	

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: [illegible]

FECHA APROBACIÓN: 2026-02-11

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600229	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4101.010.26.1.1068.2025	VERSION	202512

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63,63

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0 (1) NA NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0 (1) NA NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0 (1) NA NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los alimentos por el descenso en la disposición de los componentes dentro de la caja. (Sin Compromiso) *** Parcial [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia que las condiciones organolepticas del menú entregado son adecuadas.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0 1 NA (NO)	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0 1 NA (NO)	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0 1 (NA) NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	22	PORCENTAJE %:	75,86

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Cena — COMPONENTE: Cereal

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: Cena — COMPONENTE: Proteico

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			

Powered by CamScanner

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600229	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castaño	U Alimentación	Tec Conv	
Atendió				
Acompañó	Diego Uribe	U. T. Alimentación Funcionario del Inpec		Diego Uribe
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

[SI] [NO] Cual / Nombre:

PERFILES DE QUIEN ATENDIO LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.0588.2025	
No Visita:		Fecha: 11 Feb 26	Nombre establecimiento:	F.P. Lido	
Parte del día:	97	Menú verificado:	6	Tiempo de consumo evaluado:	Cena y Refrigerio
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	B	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	381	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	383	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	396	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	506	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	400	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	397	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	417	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	445	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	7	TOTAL RECHAZADOS:	3	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Paola Ciclo	Hospital Primario	Enfermera	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Uribe	U.T. Alimentación Integral	Supervisor de Operación	Diego Uribe
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SÍ NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600230	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	08:40:00	**Hora Fin:**	17:20:00
Raciones Programadas:	1921	**Raciones Entregadas:**	1921	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:						**No. Menú Verificado:**	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	0	Se evidencia descongelación no controlada de proteina a temperatura ambiente (pescado). [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. [Persiste]: Se evidencioa descongelación no controlada de proteina a temperatura ambiente (pescado).
2	Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previso.	0	Congelador sigue con desprendimiento de pintura. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura [Persiste]: Congelador sigue con desprendimiento de pintura.
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	1	Operador retira de areas equipos en mal estado [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Se observan algunos equipos en mal estado (nevera doméstica, horno industrial, batidora industrial). [Subsana]: Operador retira de areas equipos en mal estado
4	En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	1	Operador retira de areas equipos en mal estado

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50.00

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	1	[2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia termometros para cada etapa [Subsana]: Operador cuenta con termometros
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	1	[2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] El operador no cuenta con registros de temperatura. [Subsana]: El operador cuenta con registros de temperatura
3	El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.	1	[2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia el formato pero no se encuentra al dia [Subsana]: Contratista cuenta con formato al dia

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	1	[2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia formato [Subsana]: Formatos al dia
2	El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.	1	[2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia formato pero no se encuentra al dia [Subsana]: Formatos al dia

3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	1	[2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] El vehículo de placa JJT622 FRUVER no cuenta con las estibas suficientes (se evidencia algunos alimentos en contacto con el piso) [Subsana]: El vehículo de placa JJT622 FRUVER cuenta con las estibas suficientes
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	1	
5	Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	NO	No
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	NO	No
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	
TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS			

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100.00

4. ALMACENAMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos	0	El almacenamiento de fruver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioropor daño mecanico (aplastamiento) [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] El almacenamiento de FRUVER se realiza en arrumes de bultos, lo que facilita el daño mecánico (aplastamiento) [Persiste]: El almacenamiento de fruver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioropor daño mecanico (aplastamiento) [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] El almacenamiento de fruver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioropor daño mecanico (aplastamiento) [Persiste]: El almacenamiento de fruver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioropor daño mecanico (aplastamiento) [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] En el almacenamiento se evidencia rrume de bultos , lo cual contribuye al deterioro por daño mecanico [Persiste]: El almacenamiento de fruver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioro por daño mecanico (aplastamiento)
2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	1	
3	El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	0	Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos. [Persiste]: Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos.
4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	1	
5	Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.	0	El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Se evidencia almacenamiento de verduras en el área humeda de porcionamiento de carnes. [Subsana]: En el area de porcionado no se evidencia almacenamiento de fruver, se evidencia preliminado [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia almacenamiento de huevos en bodega de empaques y productos químicos; el sitio para almacenar insumos de aseo no es exclusivo. [Subsana]: Los huevos se almacenan en area de abarrotes

6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	0	Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. [Persiste]: Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado).
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	0	Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado).
8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se identifica control im'plementado para asegurar la rotación de materias primas en almacenamiento. [Subsana]: Frutero rotulado [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] No se ha implementado la metodología PEPS en bodega de FRUVER [Subsana]: Fruver Rotulado
9	No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.	1	[2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia almacenamiento de tomate [Subsana]: No se evidencia alimentos como preparaciones prohibidas. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia jugo de piña en el almuerzo [Subsana]: No se evidencia alimentos como preparaciones prohibidas.
10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	1	[2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia fruta en mal estado y carne de res sin rotular. [Persiste]: No se evidencia fruta en mal estado ni proteina sin rotular
11	Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.	0	Se evidencia en congelador papa cocida, pescado, fruta de tomate de árbol junto a contramuestras [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. [Persiste]: No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos y lacteos observando que no hay separacion fisica. [Persiste]: Se almacena embutidos y lacteos en el mismo refrigerador
12	Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	0	Se evidencia arroz, leche en polvo y canastillas de panadería en contacto con la pared [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia cajas de productos de panaderia, leche en polvo en contacto con la pared [Persiste]: Se evidencia arroz, leche en polvo y canastillas de panadería en contacto con la pared
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] NO SE EVIDENCIA ROTULADO EN LOS EMPAQUES [Subsana]:
14	Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.	1	[2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] El operador no cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de producto no conforme ni registros de control de temperatura de equipos [Subsana]: El operador cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de control de temperatura de equipos [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia formato [Subsana]: Se evidencia formato
TOTAL ALMACENAMIENTO			

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	50.00

5. PRODUCCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

1	El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)	0	Se adecua area de lavado de manos al ingreso de área de preliminado, sin embargo no se evidencia en la demás áreas ni jabón ni desinfectante [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] Se recomienda al operador ajustar la preparación de los granos ya que se evidencia que las arvejas presentan exceso de líquido, lo cual ocasiona que durante el ensamble, transporte y distribución se presenten derrames y los alimentos no tengan una presentación óptima. [Persiste]: Operador ajusta preparación
2	El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	1	
3	Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.	0	Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida. [Persiste]: Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida.
4	Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.	0	No se evidencia recipiente isotérmico para mantener la temperatura del producto terminado [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia recipiente isotermico para mantener la temperartura del producto terminado [Persiste]: No se evidencia recipiente isotérmico para mantener la temperatura del producto terminado
5	Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.	0	EL operador almacena contramuestras en varios congeladores junto con proteinas, alimentos cocidos, embutidos y frutas para jugo.

TOTAL PRODUCCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	20.00

6. ENSAMBLE

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	1	
2	Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1	
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	1	
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	1	[2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia utensilios estandarizados para el ensamble. [Persiste]: Se evidencia utensilios estandarizados para el ensamble.

TOTAL ENSAMBLE

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE PRODUCCIÓN NI CONTRAMESTRA [Persiste]: Operador Implementa registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] El menu # 7 correspondia a pierna (contramuslo) y entregan pierna y pernil de pollo [Subsana]:
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	1	
3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	0	Se toman 50 muestras de comida (tiempo de comida almuerzo) del area de ensamble en diferentes momentos, de las cuales 30 de las 50 cajas no cumplen peso requerido. [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple la capacidad del vaso utilizado (7 onzas) al no cumplir con el volumen establecido en la minuta patrón (250cc) [Subsana]: Operador implementa vaso 9 onzas [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple la capacidad del vaso establecido para cada tiempo de comida, están usando un vaso de 7 onzas. [Subsana]: Operador implementa vaso 9 onzas
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	1	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	NA	Na
6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	1	
7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	1	No se cumplen las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con ácido fólico y zinc. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con ácido fólico y zinc. [Persiste]: No se cumple las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con ácido fólico y zinc.
8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	1	
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Se observa repiticion de postre durante 4 dias seguidos (bocadillo), corroborado en las visitas a los CDT. [Subsana]:
10	Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	0	Carne de res no especifica corte en rotulado. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia materia prima sin rotular. [Subsana]: [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] Se observa materia prima sin rotular. [Subsana]: [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia el rotulo de la carne no especifica que corte de carne es [Persiste]: [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia carne sin rotulo y no se puede hacer trazabilidad. [Subsana]:

11	El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	0	Carne de res no especifica corte en rotulado. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia en el rotulo que corte de carne es [Persiste]: Carne de res no especifica corte en rotulado.
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	1	
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	1	[2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia ensamble en tiempo de A de pechuga con hueso cuando las especificaciones deben ser pechuga sin hueso. [Subsana]: Operador corrige, se evidencia filete de pechuga sin hueso [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] No se emplea el corte de pechuga permitido (sin hueso). [Subsana]: Operador emplea filete de pechuga sin hueso [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia pechuga con hueso [Subsana]: Operador emplea filete de pechuga sin hueso [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Operador emplea filete de pechuga sin hueso
14	El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.	1	
15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	0	El arroz evidenciado de marca Sao Pablo con Notificación Sanitaria Numero: 0010043-2021 no cuenta con fortificación de ácido fólico y zinc.
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	0	Segun el registro de control para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 08/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 09/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango - Jugo de guayaba. 10/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango. 11/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba.
17	Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente.	1	
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	0	Segun el registro de control para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 08/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 09/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango - Jugo de guayaba. 10/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango. 11/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba.
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	1	
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	NO	NO
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	NO	NO
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	NO	NO

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS					
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	66.67

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	0	No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal.
2	El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos).	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Para la verificación de las áreas mínimas exigidas en el pliego de condiciones, no se evidencia la señalización de la totalidad de las mismas de acuerdo con las especificiaciones. [Subsana]:
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	0	Se evidencia personal externo sin la dotacion dentro de la planta. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia personal administrativo en areas de producción sin la debida dotación. [Subsana]:
4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	0	Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Se evidencia que algunos de los manipuladores no cumplen con la dotacion adecuada. [Persiste]: Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto.
5	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)	0	Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto.
6	Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	0	No se evidencia Jabón ni desinfectante en lasáreas de cocina y ensamble.
7	El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos. En caso de presentarse, se cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud (fecha, razón clínica, descripción de acciones y concepto).	1	
8	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	1	
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	1	
10	El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplen adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	50.00

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	0	No se evidencia secuencia lógica en los procesos. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia secuencia lógica en los procesos. [Persiste]: No se evidencia secuencia lógica en los procesos.
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	1	
3	Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.	0	Contratista implementa angeos en área de preliminado y en una de las dos ventanas del área de cocina. En el área de preliminado y porcionado se evidencia desprendimiento del techo.

4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	SE evidencia estufas con grasa incrustada. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia estufa con grasa incrustada [Persiste]: SE evidencia estufas con grasa incrustada. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia estufa con grasa incrustada. [Persiste]: SE evidencia estufas con grasa incrustada. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: SE evidencia estufas con grasa incrustada.
5	Los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido. Se encuentran rotulados.	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cuenta con fichas técnicas de limpieza y desinfección. [Subsana]: Operador cuenta con fichas
6	El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.	1	
7	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia implementación del registro de ph y cloro. [Subsana]: Operador cuenta con formatos [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] El operador no cuenta con registros de realización para pH y Cloro [Subsana]: Operador cuenta con mecanismos para toma de ph y cloro
8	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	1	
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia implementación del registro de limpieza y desinfección. [Subsana]: Operador cuenta con formatos de LyD
10	Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.	0	Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [Persiste]: Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia recipientes insuficientes para la disposición de residuos solidos. [Persiste]: Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo.
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	0	El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada [Persiste]: El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	1	[2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia dispositivos relacionados con el control de plagas [Subsana]: Operador cuenta con dispositivos para control de plagas en areas de bodegas
13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	1	[2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia presencia de moscas en el área de ensamble y área de lavado [Subsana]: [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencian moscas en el area de produccion [Subsana]:

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	61.54

10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia aprobacion ni el envío de la totalidad de los programas de obligatorio cumplimiento. [Subsana]: Operaador envis Planes y programas de obligatorio cumpliento a interventoria
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	1	
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	1	
4	Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.	0	No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones. [Persiste]: No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones.

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600230_1001001_1_1770955907647.jpg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
1d1c4261-bb16-4106-9863-db2703feb47b.jpg



ITV_2600230_1001001_2_1770955907647.jpg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
61d5b22f-d054-40b4-a13d-11e302863e7e.jpg



ITV_2600230_1001001_3_1770955907647.jpg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
805b2929-b178-4c37-8ad7-6d227c5dc4f4.jpg



ITV_2600230_1001001_4_1770955907647.jpg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
75096c90-260a-4002-963d-ee0707f036d8.jpg



ITV_2600230_1004001_1_1770957291754.jpg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
a2b2be5d-2b5d-4549-8a53-0df6ee54805d.jpg



ITV_2600230_1004001_2_1770957291754.jpg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
cf4cfcad-904f-4115-ab57-6f213ce2df90.jpg



ITV_2600230_1004003_1_1770957403173.jpg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
a2b2be5d-2b5d-4549-8a53-0df6ee54805d.jpg



ITV_2600230_1004003_2_1770957403174.jpg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
cf4cfcad-904f-4115-ab57-6f213ce2df90.jpg



ITV_2600230_1004005_1_1770957770669.jpg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
aae8cf5f-9f87-4bcb-9f7c-949355f3cd2d.jpg



ITV_2600230_1004007_1_1770958043097.jpg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
61d5b22f-d054-40b4-a13d-11e302863e7e.jpg



ITV_2600230_1004007_2_1770958043098.jpg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
75096c90-260a-4002-963d-ee0707f036d8.jpg



ITV_2600230_1004007_3_1770958043098.jpg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
805b2929-b178-4c37-8ad7-6d227c5dc4f4.jpg



ITV_2600230_1004007_4_1770958043098.jpg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
1d1c4261-bb16-4106-9863-db2703feb47b.jpg



ITV_2600230_1004011_1_1770958661287.jpg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
90d3e34f-6924-419b-ac11-2ee7d07136f9.jpg



ITV_2600230_1004011_2_1770958661287.jpg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
6c3316a6-2a8c-41e7-ad98-4192a832b761.jpg



ITV_2600230_1004011_3_1770958661287.jpg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
a3804667-77e3-46a4-9d83-80b1df820cdb.jpg



ITV_2600230_1004011_4_1770958661287.jpg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
fc950835-bcee-479b-bb6a-b9a802db906a.jpg



ITV_2600230_1004011_5_1770958661288.jpg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
88985213-ecbd-42e6-8a55-18f8e0bf9321.jpg



ITV_2600230_1004012_1_1770958879239.jpg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
c9cd8bc1-ba7c-466b-ad90-91aba5908d3a.jpg



ITV_2600230_1004012_2_1770958879239.jpg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
26fde693-63a4-43d9-b575-73e257e4b767.jpg



ITV_2600230_1004012_3_1770958879240.jpg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
bfeef54d-580e-41ae-aa25-e37a42ed80f2.jpg



ITV_2600230_1005001_1_1770959325297.jpg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
f065ad23-9f7f-45d6-99a3-30497e8b4dd3.jpg



ITV_2600230_1005001_2_1770959325298.jpg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
f6f9f79e-b7aa-4194-ba1c-3de481ac8cf6.jpg



ITV_2600230_1005001_3_1770959325298.jpg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
525223d5-10df-49bd-9e35-c80906341a0f.jpg



ITV_2600230_1005001_4_1770959325298.jpg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
f29ed45b-104d-4be5-b57d-7e1947efed11.jpg



ITV_2600230_1005001_5_1770959325298.jpg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
2ff1fd1f-399c-4488-8158-c71f3d369646.jpg



ITV_2600230_1005003_1_1770959574147.jpg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
8ef7bb88-cb1c-41ee-8765-55b99bcc7d8c - copia.jpg



ITV_2600230_1005003_2_1770959574148.jpg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
72fb8ab1-6ff0-4548-9faa-0c3de90daa98 - copia.jpg



ITV_2600230_1005003_3_1770959574148.jpg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
72fb8ab1-6ff0-4548-9faa-0c3de90daa98.jpg



ITV_2600230_1005003_4_1770959574148.jpg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
c9db83a6-6541-44c0-ba4e-9aae2bf7cb7b - copia.jpg



ITV_2600230_1005003_5_1770959574148.jpg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
bb683cda-9321-49ef-b0e3-57c300a7a67a.jpg



ITV_2600230_1005003_6_1770959574148.jpg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
2e91c851-6de7-4885-8d84-fb10f45ee827.jpg



ITV_2600230_1005005_1_1770959929724.jpg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
212500f1-3887-4c68-a644-62204d8bbb1e - copia - copia.jpg



ITV_2600230_1005005_10_1770959929725.jpg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
a3804667-77e3-46a4-9d83-80b1df820cdb - copia - copia.jpg



ITV_2600230_1005005_11_1770959929725.jpg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
fc950835-bcee-479b-bb6a-b9a802db906a - copia - copia.jpg



ITV_2600230_1005005_12_1770959929725.jpg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
88985213-ecbd-42e6-8a55-18f8e0bf9321 - copia - copia.jpg



ITV_2600230_1005005_2_1770959929725.jpg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
4e2d85ed-ab74-431a-826a-e3e4a6279686 - copia - copia.jpg



ITV_2600230_1005005_3_1770959929725.jpg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
95a9e898-3e11-4512-82a2-7fb39febc645 - copia - copia.jpg



ITV_2600230_1005005_4_1770959929725.jpg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
95a9e898-3e11-4512-82a2-7fb39febc645 - copia (2).jpg



ITV_2600230_1005005_6_1770959929725.jpg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
cb57949c-8ef5-4936-935b-df51ee70f78d - copia - copia.jpg



ITV_2600230_1005005_7_1770959929725.jpg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
aad32afd-730e-4784-a6cf-f51bae859813 - copia - copia.jpg



ITV_2600230_1005005_8_1770959929725.jpg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
90d3e34f-6924-419b-ac11-2ee7d07136f9 - copia - copia.jpg



ITV_2600230_1005005_9_1770959929725.jpg
5.5. PRODUCCIÓN: Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.
6c3316a6-2a8c-41e7-ad98-4192a832b761 - copia - copia.jpg



ITV_2600230_1007003_1_1770962675846.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
0af32126-049d-4978-af5d-6c74c3c3bf7a.jpg



ITV_2600230_1007003_1_1770962718792.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
0142934e-ec03-45c8-bf29-3aef14322336.jpg



ITV_2600230_1007003_10_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
08a46263-a7c2-4368-b2a0-1ab3a7109a2e.jpg



ITV_2600230_1007003_10_1770962718794.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
bc9ce153-232e-4d24-8d6e-129e4ac70ca6.jpg



ITV_2600230_1007003_11_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
08e3b087-ff6c-40db-9108-e8df41cbc7f0.jpg



ITV_2600230_1007003_11_1770962718794.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
c1d7b803-4696-4039-9924-54b8a6cb52a3.jpg



ITV_2600230_1007003_12_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
18a1833d-1fed-43f1-a322-403133129473.jpg



ITV_2600230_1007003_12_1770962718794.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
c5ad6ef7-23c0-42f6-a07c-5b876f6fa040.jpg



ITV_2600230_1007003_13_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
41d0a7ff-1da4-4af3-8039-50cb425c40f8.jpg



ITV_2600230_1007003_13_1770962718794.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
c707ea1c-e1c7-4595-a641-aa0b6b9601d9.jpg



ITV_2600230_1007003_14_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
41ee1386-8ef6-4e5d-bf01-ee8d8638b906.jpg



ITV_2600230_1007003_14_1770962718794.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
cb84ffbe-a847-4dac-941c-cbe6d1f067c8.jpg



ITV_2600230_1007003_15_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
42d6ca04-d75f-4a7f-8e05-ece1b6d25b46.jpg



ITV_2600230_1007003_15_1770962718795.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
cc125fcd-f803-499e-9ec9-40d10c34a4bd.jpg



ITV_2600230_1007003_16_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
50e3d2a4-3f27-4d35-9c86-f4d0f949e7c4.jpg



ITV_2600230_1007003_16_1770962718795.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
cc803e9c-493b-4d1b-8b79-784812119db2.jpg



ITV_2600230_1007003_17_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
61d564ce-370a-4d1d-bd70-07a49a076214.jpg



ITV_2600230_1007003_17_1770962718795.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
db9af0fb-d114-4dc9-8f67-7fdf75ffd2f6.jpg



ITV_2600230_1007003_18_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
066e2a8d-98c1-4684-a831-dbd691f06176.jpg



ITV_2600230_1007003_18_1770962718795.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
ff22cad1-40bc-4009-831e-916309121725.jpg



ITV_2600230_1007003_19_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
67a16249-ebf0-4f67-bbaa-b86a52004394.jpg



ITV_2600230_1007003_2_1770962675846.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
2b438d3d-8477-414f-9fcc-9b376f4e3bf1.jpg



ITV_2600230_1007003_2_1770962718792.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
697183c4-d538-48bc-93c5-418410ba9ab4.jpg



ITV_2600230_1007003_20_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
77a370f0-746a-407a-8d25-ffd88b27075a.jpg



ITV_2600230_1007003_21_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
83ea1ce8-a6b5-4043-941e-7a0bbf17bf96.jpg



ITV_2600230_1007003_22_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
598d9cae-7bb4-4f64-84f3-4d0d44db4814.jpg



ITV_2600230_1007003_23_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
689a6cc9-84ef-43b1-b5b1-796508f9de7d.jpg



ITV_2600230_1007003_24_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
737f60f1-0403-45b7-87cb-090ab64f1f98.jpg



ITV_2600230_1007003_25_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
919b1707-644d-4176-ad9e-162965e72f0d.jpg



ITV_2600230_1007003_26_1770962675848.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
2606a5e5-9583-46f6-b242-a2a9a02f241d.jpg



ITV_2600230_1007003_27_1770962675848.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
2791eed4-f602-4588-8859-773096e42dbd.jpg



ITV_2600230_1007003_28_1770962675848.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
4332d073-bf7b-4ddf-aebf-1c4e97772dd1.jpg



ITV_2600230_1007003_29_1770962675848.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
6721b37c-6283-4cb2-9b49-ffd3630af89d.jpg



ITV_2600230_1007003_3_1770962675846.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
3aea7337-d7b1-41a6-8ca8-080c1c12962c.jpg



ITV_2600230_1007003_3_1770962718792.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
88958526-1b02-424f-af17-d50802018bbe.jpg



ITV_2600230_1007003_30_1770962675848.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
008814c5-59a2-4270-8abc-af7e3d38adb5.jpg



ITV_2600230_1007003_31_1770962675848.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
40949fef-9034-4b0f-873b-63dd036d9977.jpg



ITV_2600230_1007003_32_1770962675848.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
63218db2-c49b-46d3-99ee-38d4f8ee8cce.jpg



ITV_2600230_1007003_4_1770962675846.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
3d446043-a2aa-4661-803c-4e69edcca16e.jpg



ITV_2600230_1007003_4_1770962718792.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
a7ce5470-c759-4ed4-a825-3f0494686f7c.jpg



ITV_2600230_1007003_5_1770962675846.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
4acb3f27-8a51-4965-999c-6164637e877b.jpg



ITV_2600230_1007003_5_1770962718793.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
ad7fedc0-7a34-42e0-807f-897ad4229a36.jpg



ITV_2600230_1007003_6_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
4f167fdb-bef2-445f-83f4-9a4c6e098ef9.jpg



ITV_2600230_1007003_6_1770962718793.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
afbb6955-5877-4fb8-8763-a70710c06e10.jpg



ITV_2600230_1007003_7_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
5bdeb67a-695f-4767-9dbf-393224be2a52.jpg



ITV_2600230_1007003_7_1770962718793.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
b6c8ad98-4818-4f93-a8b0-38894d4d8689.jpg



ITV_2600230_1007003_8_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
06b470c9-c68b-4942-a0c7-36219adba965.jpg



ITV_2600230_1007003_8_1770962718793.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
b1641e0f-a76d-47cb-a955-826f204e06d5.jpg



ITV_2600230_1007003_9_1770962675847.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
07b4f9d3-faeb-424c-b0f8-767b09838edb.jpg



ITV_2600230_1007003_9_1770962718794.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
b2750be2-be9b-44f2-a6f9-c689c2b869bf.jpg



ITV_2600230_1007010_1_1770963027079.jpg
7.10. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente
2793bc1d-d7a2-44e6-9cae-47c1c68b412a.jpg



ITV_2600230_1007011_1_1770963202870.jpg
7.11. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas
653f3dde-d06c-4486-939b-0d376250098e.jpg



ITV_2600230_1007015_1_1770963548556.jpg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
a5ffeb8a-e8b6-46cb-aff3-90043261e197.jpg



ITV_2600230_1007015_2_1770963548556.jpg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
e3d6de89-1fae-4c75-88d0-e5bf1ab8b1f0.jpg



ITV_2600230_1007015_3_1770963548557.jpg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
9d12eeac-a222-4b62-8d0c-2c17e3b658c8.jpg



ITV_2600230_1007016_1_1770964169970.jpg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
3f418bc2-3009-410e-862d-42985db2b026.jpg



ITV_2600230_1007016_2_1770964169971.jpg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
09c15ce8-ca32-49e9-8d99-ed389e98f2ed.jpg



ITV_2600230_1007016_3_1770964169971.jpg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
1eaebcf2-9447-4ac6-b626-d6cfbc5ee8c7.jpg



ITV_2600230_1007016_5_1770964169971.jpg
7.16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.
51748585-b87a-4124-b1d1-045a3c54c202.jpg



ITV_2600230_1007018_1_1770964290560.jpg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
3f418bc2-3009-410e-862d-42985db2b026.jpg



ITV_2600230_1007018_2_1770964290561.jpg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
09c15ce8-ca32-49e9-8d99-ed389e98f2ed.jpg



ITV_2600230_1007018_3_1770964290561.jpg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
1eaebcf2-9447-4ac6-b626-d6cfbc5ee8c7.jpg



ITV_2600230_1007018_5_1770964290561.jpg
7.18. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.
51748585-b87a-4124-b1d1-045a3c54c202.jpg



ITV_2600230_1008003_1_1770964718229.jpg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
aae8cf5f-9f87-4bcb-9f7c-949355f3cd2d.jpg



ITV_2600230_1008004_1_1770964940778.jpg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
39587447-fb2c-4378-8aa9-35c02f8bdec3.jpg



ITV_2600230_1008004_3_1770964940779.jpg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
cb4f2bd0-1dee-4a22-8833-7f46576f81d2.jpg



ITV_2600230_1008006_1_1770965059395.jpg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
f065ad23-9f7f-45d6-99a3-30497e8b4dd3.jpg



ITV_2600230_1008006_2_1770965059395.jpg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
f6f9f79e-b7aa-4194-ba1c-3de481ac8cf6.jpg



ITV_2600230_1009001_1_1770965220093.jpg
9.1. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.
22308c33-d177-4166-a6f4-31a338517843.jpg



ITV_2600230_1009001_2_1770965220093.jpg
9.1. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.
3886eef5-d410-4f09-9c1b-242442f4fa65.jpg



ITV_2600230_1009003_1_1770965559386.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
a49989dc-858e-4126-b9f0-b0dfa2243bed.jpg



ITV_2600230_1009003_2_1770965559386.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
7effaf63-aee4-43cb-849f-2f24a648e1f7.jpg



ITV_2600230_1009003_3_1770965559386.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
7256b221-e574-49e4-91b6-8fc3f4bbbf2d.jpg



ITV_2600230_1009003_4_1770965559386.jpg
9.3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.
bc55c11c-5347-492f-a351-447a9b3dce1f.jpg



ITV_2600230_1009004_1_1770965776004.jpg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
2a669ec7-63da-452a-bb1d-bbee96d3acc0.jpg



ITV_2600230_1009004_2_1770965776004.jpg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
08695cda-da27-4ac9-96dc-c4d3e88bc7dd.jpg



ITV_2600230_1009004_3_1770965776004.jpg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
784f60b6-4957-48ad-8759-27bca9f30bc6.jpg



ITV_2600230_1009004_4_1770965776005.jpg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
b0730d6a-c1a9-47b6-95a1-31552892be9b.jpg



ITV_2600230_1009010_1_1770966326754.jpg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
f54ab6ab-0a41-41a9-8efd-69b66db3d6ea.jpg



ITV_2600230_1009010_2_1770966326755.jpg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
b27fc045-f8e9-4c42-b9b0-ef0fb34cc901.jpg



ITV_2600230_1009010_3_1770966326755.jpg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
3c1ccf80-2a52-4792-8bba-344edd76ca2c.jpg



ITV_2600230_1009010_4_1770966326755.jpg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
c7cda470-c520-4a1c-b193-d3cddd6cf4cc.jpg



ITV_2600230_1009010_5_1770966326755.jpg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
ecf69d20-aa66-4afb-8a1f-9ced0b36326a.jpg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_101_1_1770960323590.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
cfb58e99-90c0-4c43-baa0-e96ccff1ac96.jpg
Operador implementa vaso 9 onzas



IRS_102_1_1770960361246.jpg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
cfb58e99-90c0-4c43-baa0-e96ccff1ac96.jpg
Operador implementa vaso 9 onzas



IRS_109_1_1770963164548.jpg
7.11. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas
2793bc1d-d7a2-44e6-9cae-47c1c68b412a.jpg
Carne de res no especifica corte en rotulado.



IRS_110_1_1770963356383.jpg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
10542099-c15c-405a-97c6-355ed5ed6eb3.jpg
Operador corrige, se evidencia filete de pechuga sin hueso



IRS_111_1_1770963432749.jpg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
10542099-c15c-405a-97c6-355ed5ed6eb3.jpg
Operador emplea filete de pechuga sin hueso



IRS_113_1_1770963475926.jpg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
10542099-c15c-405a-97c6-355ed5ed6eb3.jpg
Operador emplea filete de pechuga sin hueso



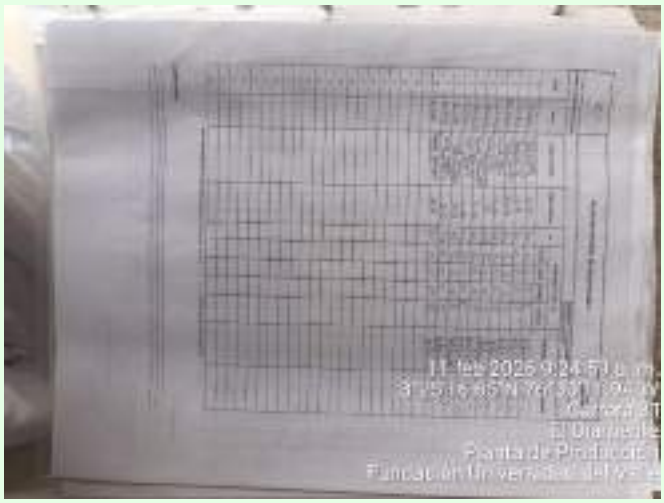
IRS_116_1_1770964871725.jpg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
39587447-fb2c-4378-8aa9-35c02f8bdec3.jpg
Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto.



IRS_116_2_1770964871726.jpg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
22308c33-d177-4166-a6f4-31a338517843.jpg
Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto.



IRS_116_3_1770964871726.jpg
8.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.
cb4f2bd0-1dee-4a22-8833-7f46576f81d2.jpg
Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto.



IRS_122_1_1770966085357.jpg
9.7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.
cf446b1f-6b38-4d9c-956b-02a13944ad18 - copia - copia.jpg
Operador cuenta con formatos



IRS_128_1_1770966587630.jpg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
fc3e0c94-b017-4ccc-9601-fa8175c06f1f.jpg
Operador cuenta con dispositivos para control de plagas en areas de bodegas



IRS_128_2_1770966587630.jpg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
3f766839-4651-4727-90e0-17bce293dcf9.jpg
Operador cuenta con dispositivos para control de plagas en areas de bodegas



IRS_128_3_1770966587630.jpg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
a2b2be5d-2b5d-4549-8a53-0df6ee54805d.jpg
Operador cuenta con dispositivos para control de plagas en areas de bodegas



IRS_68_1_1770955606115.jpg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
1d1c4261-bb16-4106-9863-db2703feb47b.jpg
Se evidencioa descongelación no controlada de proteina a temperatura ambiente (pescado).



IRS_68_1_1770955762596.jpg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
61d5b22f-d054-40b4-a13d-11e302863e7e.jpg
Se evidencioa descongelación no controlada de proteina a temperatura ambiente (pescado).



IRS_68_2_1770955606116.jpg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
805b2929-b178-4c37-8ad7-6d227c5dc4f4.jpg
Se evidencioa descongelación no controlada de proteina a temperatura ambiente (pescado).



IRS_68_3_1770955606116.jpg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
75096c90-260a-4002-963d-ee0707f036d8.jpg
Se evidencioa descongelación no controlada de proteina a temperatura ambiente (pescado).



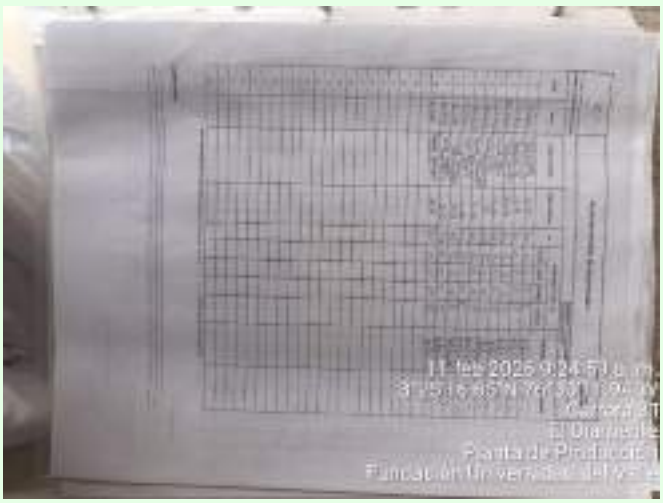
IRS_70_1_1770956047873.jpg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
dcc48023-a0f4-4093-9fbf-894182c452b5.jpg
Operador retira de areas equipos en mal estado



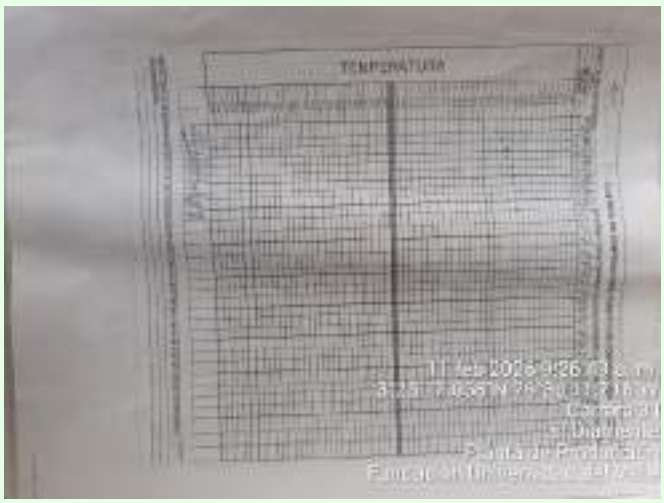
IRS_71_1_1770956303290.jpg
2.1. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
0f642a33-fbe7-4111-bb03-f62757d12312.jpg
Operador cuenta con termometros



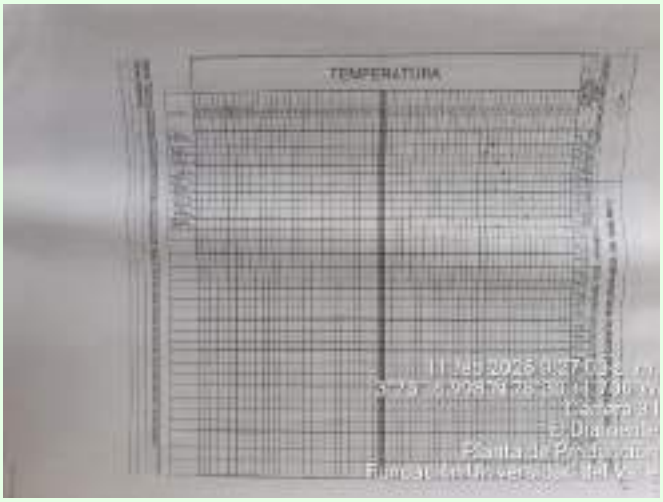
IRS_71_2_1770956303290.jpg
2.1. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
afbeaede-bd2c-4741-84d8-0d7b42994750.jpg
Operador cuenta con termometros



IRS_72_1_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
cf446b1f-6b38-4d9c-956b-02a13944ad18 - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



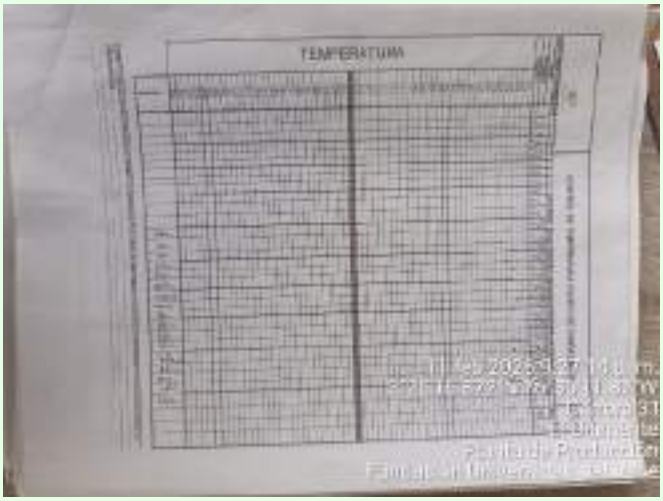
IRS_72_10_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
998ccf6a-e0d9-4375-8a1f-c150113dac2d - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



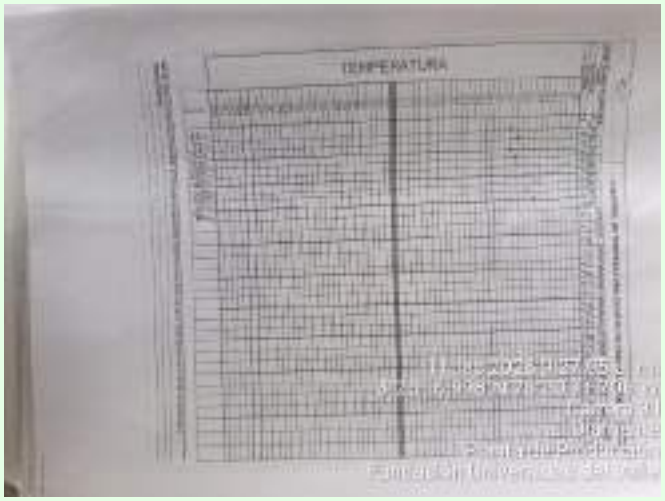
IRS_72_11_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
1091864d-c439-4c9e-88f5-5bd8c5cacd49 - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



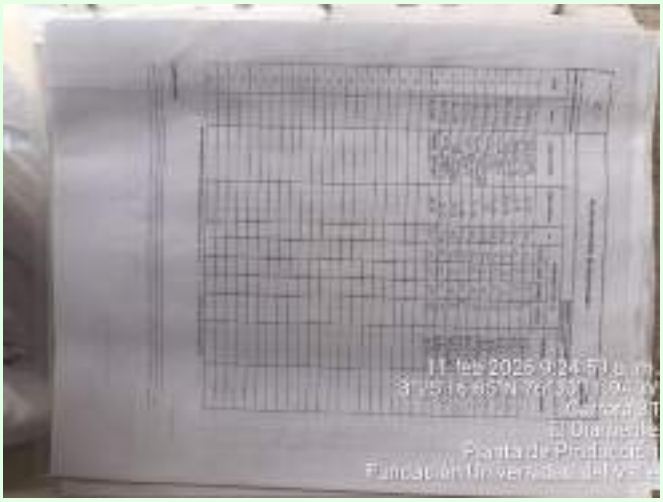
IRS_72_12_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
d9ec2e7d-d4eb-444a-8fee-d2657834e9d2 - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



IRS_72_13_1770956452448.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
e612fce9-bf1f-4203-8d6d-94fa4001d21d - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



IRS_72_14_1770956452448.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
826ae866-6cf2-4c50-940f-ca93906401bb - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



IRS_72_2_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
cf446b1f-6b38-4d9c-956b-02a13944ad18.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



IRS_72_3_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
c4212a76-4fd3-483e-b3be-b50797f49ff7 - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



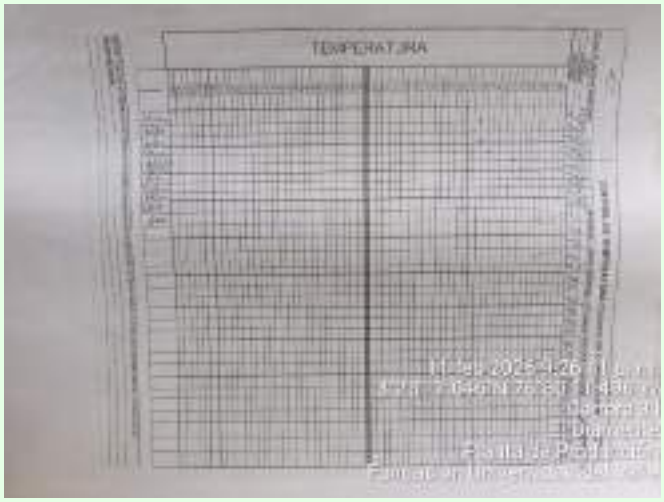
IRS_72_4_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
a66cc9e5-f060-43cd-b9e2-87575898cc05 - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



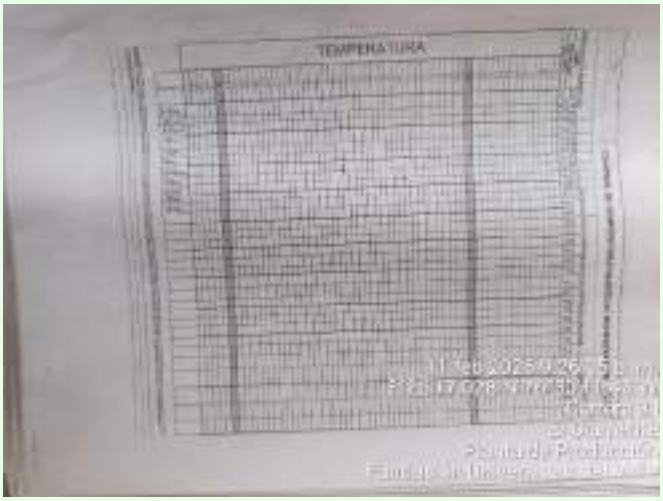
IRS_72_5_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
d6164e19-d260-4a37-abd4-993a6b5ee923 - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



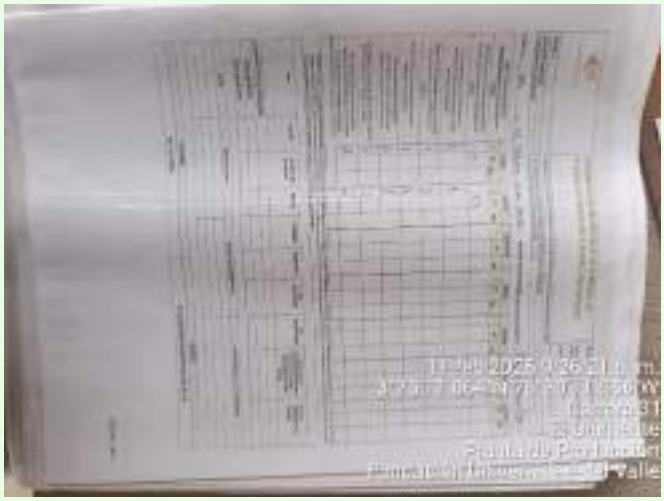
IRS_72_6_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
e9d0ba81-9368-45c9-bb0d-d2fbf62913f6 - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



IRS_72_7_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
29ed8c24-bc32-487a-a65c-798152f6f36c - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



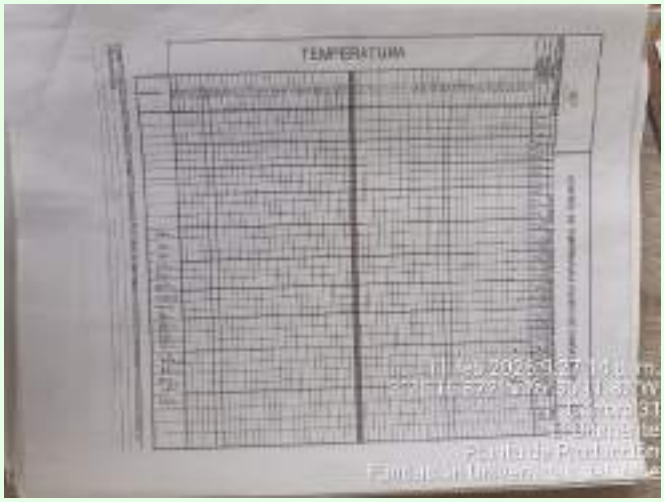
IRS_72_8_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
03b3231d-33a9-4c8f-91a1-fe0fc6ecf313 - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



IRS_72_9_1770956452447.jpg
2.2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.
13cef1e2-98d5-46bc-900e-e093ee4a6b06 - copia.jpg
El operador cuenta con registros de temperatura



IRS_73_1_1770956591812.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
e0588c99-d324-41e3-a423-d757eb60bf15.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



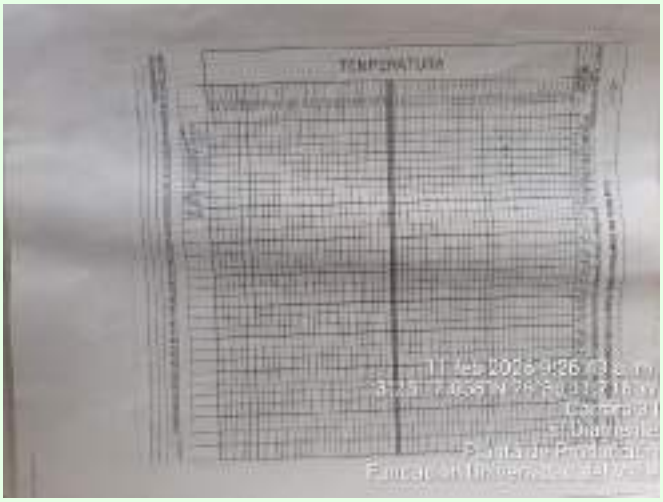
IRS_73_10_1770956591813.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
e612fce9-bf1f-4203-8d6d-94fa4001d21d.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



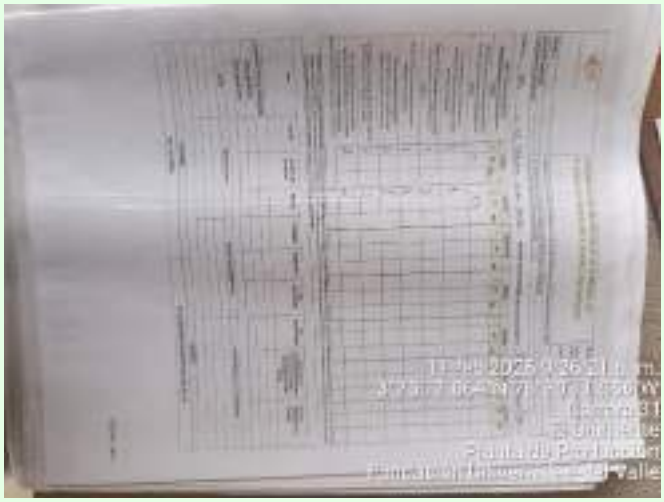
IRS_73_11_1770956591813.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
d9ec2e7d-d4eb-444a-8fee-d2657834e9d2 - copia.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_12_1770956591813.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
d9ec2e7d-d4eb-444a-8fee-d2657834e9d2.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_13_1770956591813.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
998ccf6a-e0d9-4375-8a1f-c150113dac2d.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_14_1770956591813.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
13cef1e2-98d5-46bc-900e-e093ee4a6b06 - copia.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_15_1770956591813.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
e9d0ba81-9368-45c9-bb0d-d2fbf62913f6 - copia - copia.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_16_1770956591813.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
e9d0ba81-9368-45c9-bb0d-d2fbf62913f6 - copia.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_17_1770956591813.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
d6164e19-d260-4a37-abd4-993a6b5ee923 - copia - copia.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_2_1770956591812.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
e0d395ad-8414-4e51-ae75-054c95d76df1.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_3_1770956591812.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
91bf063b-d77e-4963-a622-164a1ba80f16.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



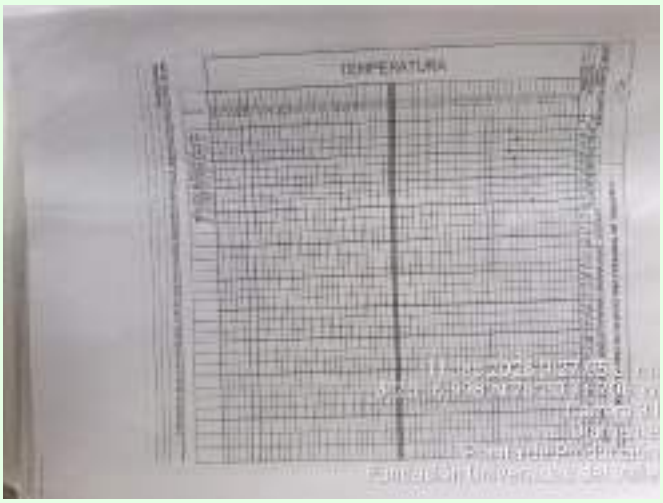
IRS_73_4_1770956591812.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
db6ad9b9-0d89-45ce-a646-5fab6ad301af.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



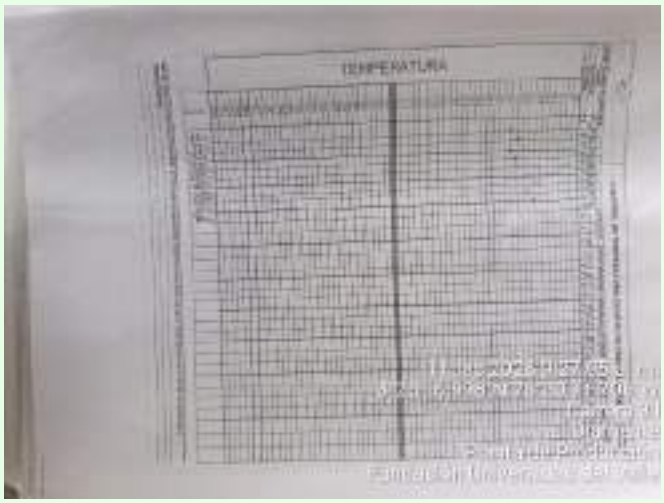
IRS_73_5_1770956591812.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
a46b4272-a609-4929-be70-61f545e344d3.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_6_1770956591812.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
a64d5546-a7a4-4984-b83c-9251e3f7cc1c.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_7_1770956591812.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
826ae866-6cf2-4c50-940f-ca93906401bb - copia.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_8_1770956591812.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
826ae866-6cf2-4c50-940f-ca93906401bb.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_73_9_1770956591812.jpg
2.3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.
e612fce9-bf1f-4203-8d6d-94fa4001d21d - copia.jpg
Contratista cuenta con formato al dia



IRS_74_1_1770956738970.jpg
3.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.
e0588c99-d324-41e3-a423-d757eb60bf15.jpg
Formatos al dia



IRS_74_2_1770956738970.jpg
3.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.
e0d395ad-8414-4e51-ae75-054c95d76df1.jpg
Formatos al dia



IRS_74_3_1770956738970.jpg
3.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.
c00915ef-2b58-4d67-8bfb-ae0ecf3a50e2.jpg
Formatos al dia



IRS_74_4_1770956738970.jpg
3.1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.
fb5f5bb1-6386-4390-b857-6ebd5d7b83c8.jpg
Formatos al dia



IRS_75_1_1770956843167.jpg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
e0588c99-d324-41e3-a423-d757eb60bf15.jpg
Formatos al dia



IRS_75_2_1770956843167.jpg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
c00915ef-2b58-4d67-8bfb-ae0ecf3a50e2.jpg
Formatos al dia



IRS_75_3_1770956843167.jpg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
fb5f5bb1-6386-4390-b857-6ebd5d7b83c8.jpg
Formatos al dia



IRS_75_4_1770956843167.jpg
3.2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.
e0588c99-d324-41e3-a423-d757eb60bf15 - copia.jpg
Formatos al dia



IRS_76_1_1770956971541.jpg
3.3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.
01205e52-5315-47c8-a716-618fb14810b7.jpg
El vehículo de placa JJT622 FRUVER cuenta con las estibas suficientes



IRS_77_1_1770957152438.jpg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
a2b2be5d-2b5d-4549-8a53-0df6ee54805d.jpg
El almacenamiento de fruver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioropor daño mecanico (aplastamiento)



IRS_77_2_1770957152438.jpg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
cf4cfcad-904f-4115-ab57-6f213ce2df90.jpg
El almacenamiento de fruver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioropor daño mecanico (aplastamiento)



IRS_80_1_1770957356369.jpg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
a2b2be5d-2b5d-4549-8a53-0df6ee54805d.jpg
Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos.



IRS_80_2_1770957356369.jpg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
cf4cfcad-904f-4115-ab57-6f213ce2df90.jpg
Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos.



IRS_81_1_1770957541663.jpg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
dcc48023-a0f4-4093-9fbf-894182c452b5.jpg
En el area de porcionado no se evidencia almacenamiento de fruver, se evidencia preliminado



IRS_82_1_1770957624295.jpg
4.5. ALMACENAMIENTO: Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.
9a227d93-e560-40c0-9392-c3a068d6b12d.jpg
Los huevos se almacenan en area de abarrotes



IRS_83_1_1770957923212.jpg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
61d5b22f-d054-40b4-a13d-11e302863e7e.jpg
Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado).



IRS_83_2_1770957923212.jpg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
1d1c4261-bb16-4106-9863-db2703feb47b.jpg
Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado).



IRS_84_1_1770958121898.jpg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
a2b2be5d-2b5d-4549-8a53-0df6ee54805d.jpg
Fruver Rotulado



IRS_84_2_1770958121898.jpg
4.8. ALMACENAMIENTO: Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.
cf4cfcad-904f-4115-ab57-6f213ce2df90.jpg
Fruver Rotulado



IRS_89_1_1770958435806.jpg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
c9cd8bc1-ba7c-466b-ad90-91aba5908d3a.jpg
No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento.



IRS_89_2_1770958435806.jpg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
26fde693-63a4-43d9-b575-73e257e4b767.jpg
No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento.



IRS_89_3_1770958435806.jpg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
bfeef54d-580e-41ae-aa25-e37a42ed80f2.jpg
No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento.



IRS_90_1_1770958516038.jpg
4.11. ALMACENAMIENTO: Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.
e68cbf7d-aae5-42f7-aa81-e5a2464c4d6d.jpg
Se almacena embutidos y lacteos en el mismo refrigerador



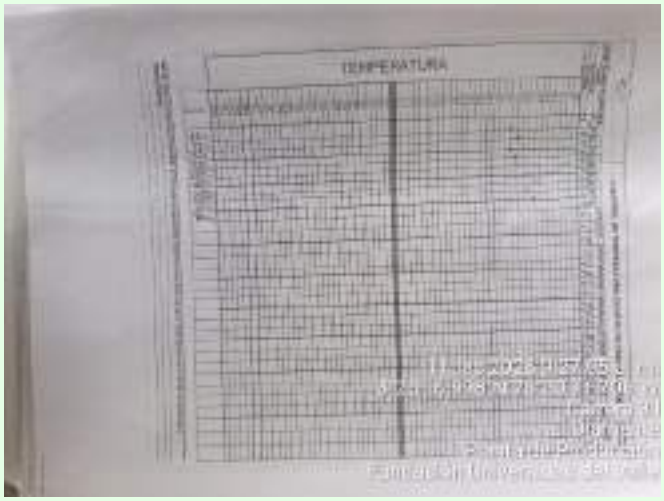
IRS_91_1_1770958804764.jpg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
c9cd8bc1-ba7c-466b-ad90-91aba5908d3a.jpg
Se evidencia arroz, leche en polvo y canastillas de panadería en contacto con la pared



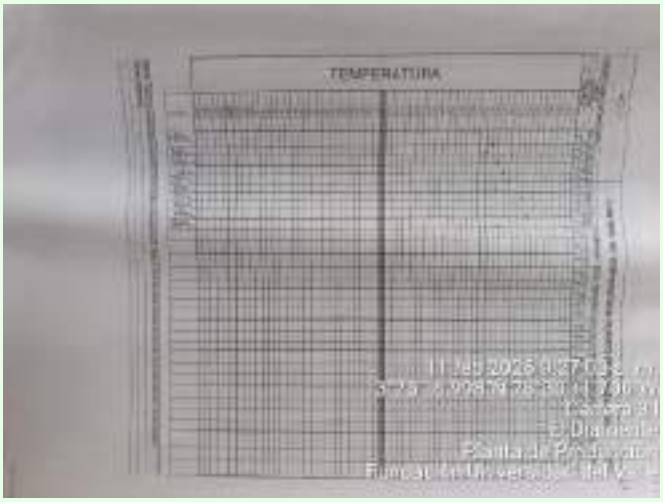
IRS_91_2_1770958804764.jpg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
26fde693-63a4-43d9-b575-73e257e4b767.jpg
Se evidencia arroz, leche en polvo y canastillas de panadería en contacto con la pared



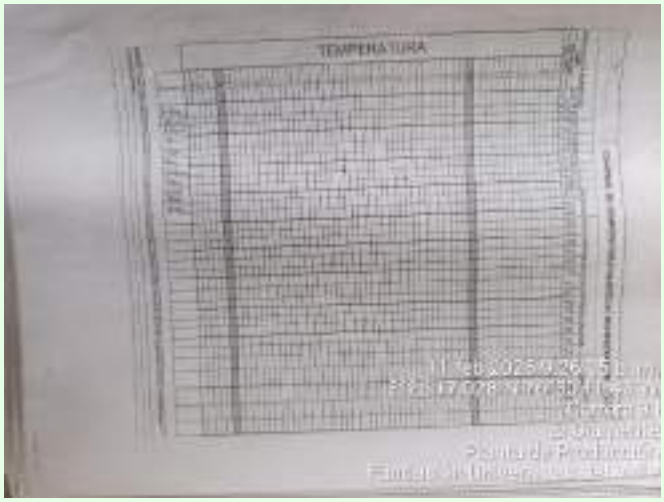
IRS_91_3_1770958804764.jpg
4.12. ALMACENAMIENTO: Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.
bfeef54d-580e-41ae-aa25-e37a42ed80f2.jpg
Se evidencia arroz, leche en polvo y canastillas de panadería en contacto con la pared



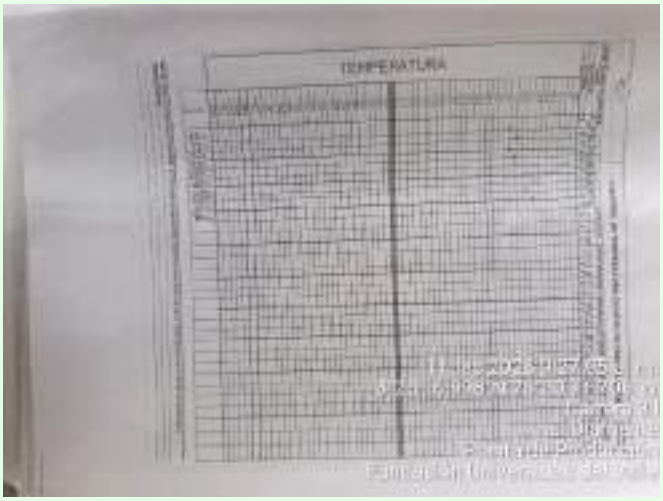
IRS_94_1_1770959082349.jpg
4.14. ALMACENAMIENTO: Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.
826ae866-6cf2-4c50-940f-ca93906401bb - copia - copia.jpg
El operador cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de control de temperatura de equipos



IRS_94_2_1770959082349.jpg
4.14. ALMACENAMIENTO: Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.
1091864d-c439-4c9e-88f5-5bd8c5cacd49 - copia - copia.jpg
El operador cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de control de temperatura de equipos



IRS_94_3_1770959082349.jpg
4.14. ALMACENAMIENTO: Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.
03b3231d-33a9-4c8f-91a1-fe0fc6ecf313 - copia - copia.jpg
El operador cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de control de temperatura de equipos



IRS_94_4_1770959082349.jpg
4.14. ALMACENAMIENTO: Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.
826ae866-6cf2-4c50-940f-ca93906401bb - copia - copia - copia.jpg
El operador cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de control de temperatura de equipos



IRS_94_5_1770959082349.jpg
4.14. ALMACENAMIENTO: Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.
e0588c99-d324-41e3-a423-d757eb60bf15 - copia - copia - copia.jpg
El operador cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de control de temperatura de equipos



IRS_94_6_1770959082349.jpg
4.14. ALMACENAMIENTO: Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.
e0588c99-d324-41e3-a423-d757eb60bf15 - copia (2) - copia.jpg
El operador cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de control de temperatura de equipos



IRS_94_7_1770959082349.jpg
4.14. ALMACENAMIENTO: Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.
e0d395ad-8414-4e51-ae75-054c95d76df1 - copia - copia.jpg
El operador cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de control de temperatura de equipos



IRS_94_8_1770959082350.jpg
4.14. ALMACENAMIENTO: Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.
c00915ef-2b58-4d67-8bfb-ae0ecf3a50e2 - copia - copia.jpg
El operador cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de control de temperatura de equipos



IRS_94_9_1770959082350.jpg
4.14. ALMACENAMIENTO: Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.
fb5f5bb1-6386-4390-b857-6ebd5d7b83c8 - copia - copia.jpg
El operador cuenta con registros de recepción de materia prima, entradas y salidas,registros de control de temperatura de equipos



IRS_96_1_1770959473053.jpg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
bb683cda-9321-49ef-b0e3-57c300a7a67a.jpg
Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida.



IRS_96_2_1770959473053.jpg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
2e91c851-6de7-4885-8d84-fb10f45ee827.jpg
Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida.



IRS_96_3_1770959473054.jpg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
c9db83a6-6541-44c0-ba4e-9aae2bf7cb7b - copia.jpg
Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida.



IRS_96_4_1770959473054.jpg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
8ef7bb88-cb1c-41ee-8765-55b99bcc7d8c - copia.jpg
Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida.



IRS_96_5_1770959473054.jpg
5.3. PRODUCCIÓN: Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos frios temperatura no mayor a 4°C +/-2ºC.
72fb8ab1-6ff0-4548-9faa-0c3de90daa98 - copia.jpg
Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida.



IRS_97_1_1770959677315.jpg
5.4. PRODUCCIÓN: Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.
d1184b22-1bcb-40f0-87e2-82fc3e8daa98.jpg
No se evidencia recipiente isotérmico para mantener la temperatura del producto terminado



IRS_98_1_1770960057867.jpg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
b0981a8e-f2b2-44a2-ba15-8ba799498204.jpg
Se evidencia utensilios estandarizados para el ensamble.



IRS_99_1_1770960193688.jpg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
3f418bc2-3009-410e-862d-42985db2b026.jpg
Operador
Implementa registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad



IRS_99_2_1770960193688.jpg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
09c15ce8-ca32-49e9-8d99-ed389e98f2ed.jpg
Operador
Implementa registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad



IRS_99_3_1770960193689.jpg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
1eaebcf2-9447-4ac6-b626-d6cfbc5ee8c7.jpg
Operador
Implementa registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad



IRS_99_4_1770960193689.jpg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
dbb05f0d-2720-4d0e-af20-948963f18b65.jpg
Operador
Implementa registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad



IRS_99_5_1770960193689.jpg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
51748585-b87a-4124-b1d1-045a3c54c202.jpg
Operador
Implementa registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad



IRS_99_6_1770960193689.jpg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
70f5ac5c-a07b-4da9-b366-c2fb0d7ee450.jpg
Operador
Implementa registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad



IRS_99_7_1770960193689.jpg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
91bf063b-d77e-4963-a622-164a1ba80f16.jpg
Operador
Implementa registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad



IRS_99_8_1770960193689.jpg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
db6ad9b9-0d89-45ce-a646-5fab6ad301af.jpg
Operador
Implementa registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad



IRS_99_9_1770960193689.jpg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
a46b4272-a609-4929-be70-61f545e344d3.jpg
Operador
Implementa registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600230	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600230_1_1770966796473.pdf	Acta visita Especificaciones Tecnicas.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Estamos trabajando en el mejoramiento de procesos

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado).
Congelador sigue con desprendimiento de pintura.
El almacenamiento de fruver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioro por daño mecánico (aplastamiento)
Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos.
El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación
No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento.
Se evidencia en congelador papa cocida, pescado, fruta de tomate de árbol junto a contramuestras
Se evidencia arroz, leche en polvo y canastillas de panadería en contacto con la pared
Se adecua area de lavado de manos al ingreso de área de preliminado, sin embargo no se evidencia en la demás áreas ni jabón ni desinfectante
Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida.
No se evidencia recipiente isotérmico para mantener la temperatura del producto terminado
EL operador almacena contramuestras en varios congeladores junto con proteinas, alimentos cocidos, embutidos y frutas para jugo.
Se toman 50 muestras de comida (tiempo de comida almuerzo) del area de ensamble en diferentes momentos, de las cuales 30 de las 50 cajas no cumplen peso requerido.
Carne de res no especifica corte en rotulado.
El arroz evidenciado de marca Sao Pablo con Notificación Sanitaria Numero: 0010043-2021 no cuenta con fortificación de ácido fólico y zinc.
Segun el registro de control para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas.
08/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba.
09/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango - Jugo de guayaba.
10/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango.
11/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba.
No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal.
Se evidencia personal externo sin la dotacion dentro de la planta.
Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto.
No se evidencia Jabón ni desinfectante en las áreas de cocina y ensamble.
No se evidencia secuencia lógica en los procesos.
Contratista implementa angeos en área de preliminado y en una de las dos ventanas del área de cocina. En el área de preliminado y porcionado se evidencia desprendimiento del techo.
SE evidencia estufas con grasa incrustada.
Faltan contenedores para la disposición de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo.
El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada
No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA APLMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

Solicito acompañamiento COSAL?	No	**Recibió acompañamiento COSAL?**	Si

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible] 20512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-UR:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	**Tipo**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante	**Hora Inicio:**	8 40	**Hora Fin:**	5 20 pm
Raciones Programadas:	1921	**Raciones Entregadas:**	1921	**Dietas Progamadas:**	0
Dietas Entregadas:	0				
Componentes de menú:	Arroz blanco, carne res guisada, ensalada verduras, papa, Hentas y jugo de mango	**No. Menú Verificado:**	6		
Nombre de quién atiende la visita:	[illegible]	**Cargo de quién atiende la visita:**			

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO			X	C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
			[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia equipos que son insuficientes para el almacenamiento de proteínas. [Sin Compromiso]
			*** Persiste (X) / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
			Observación en Campo:
1	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	0 1 NA NO	[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se mantiene descongelación sin cantidad de proteína a temperatura ambiente. Compromiso: Se descongela proteína en temperatura de refrigeración de forma controlada *** Persiste (X) / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Pescado descongelando a Temp Ambiente
			[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] NO SUBSANADO. [Sin Compromiso]
			*** Persiste (x) / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
			Observación en Campo:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: [illegible]

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-11

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

[Reportado: 2025-01-21] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia condiciones con desprendimiento de pintura
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

#					
2	Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previsto.	0	N A	N O	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia condiciones con desprendimiento de pintura
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo: |

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
no subsanado

[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia cuarto de refrigeración que sería reparado para iniciar uso portátil en la operación
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [x]

Observación en Campo:

#					
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	0	(1) N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se observan algunos equipos en mal estado (nevera domestica, horno industrial, batidora industrial)
Compromiso: Solicitar la salida de equipos en funcionar de planta

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Operado retira del area equipos que no estaban en uso |
| 4 | En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente. | 0 | (1) N A | N O | [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El contratista usa batidora usa en un equipo en mal estado (nevera domestica).
Compromiso: Solicitar la salida del equipo y rotular como en desuso

*** Persiste [ ] / Subsana [x] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Operado retira equipos que estan en desuso |

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO (4) 4 PUNTAJE OBTENIDO 2 PORCENTAJE % 50

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	0	(1) N A	N O	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencian termometros para cada etapa
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [x] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Operado. Cuenta con termometros para cada etapa. |
| 2 | La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique. | 0 | (1) N A | N O | [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no cuenta con registro de temperatura
Compromiso: Implementar registro de temperatura en producción de acuerdo a sus planes y programas de calidad

*** Persiste [ ] / Subsana [x] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
El operador cuenta con formatos para registro de temp. |
| 3 | El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos | 0 | (1) N A | N O | [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia el formato para no se encuentra al día
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo: |

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organolépticos y microbiológicos de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Se verifica cumplimiento [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Se evidencia formato para no se encuentra al día [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El vehículo de placa JJT622 FRUVER no cuenta con las celdas suficientes se evidencia algunos alimentos en contacto con el piso! Compromiso: [Colocar celdas suficientes en el camión de frutas] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El vehículo de placa JJT622 cuenta con las estibas suficientes [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Se evidencia material en la indumentaria correspondiente [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Se evidencia parcial de transporte de materias primas (Proveedor Cacique) en la indumentaria necesaria. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	0 1 NA (NO)	
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante planillas de registro del vehículo	0 1 NA (NO)	
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos	0 (1) NA NO	

TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

PUNTAJE ESPERADO (7) 5 PUNTAJE OBTENIDO 5 PORCENTAJE % 100

4. ALMACENAMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2026 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]	20260230	FECHA	2026-02-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	[illegible]	272512

1	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El almacenamiento de [illegible] se realiza en empaques de bultos, lo que hombre el cartón manchado (deterioro). Compromiso: [Se va a trasladar el almacenamiento en canastillas en los camiones para evitar daño mecánico.

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El almacenamiento de [illegible] se realiza en empaques de bultos en cual constituye al deterioro por daño mecánico (golpe durante)
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] En el almacenamiento se evidencia ruptura de bultos, lo cual contribuye al deterioro por daño mecánico
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
El almacenamiento se realiza en bultos y cajas de cartón

2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	0	1	N A	N O

[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se recomienda implementar el uso de esibas sanitarias o canastillas dadas en el área de producción con el fin de evitar que los recipientes que contienen los alimentos tengan contacto directo con el suelo.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos
Compromiso: [Se va a adquirir mas canastillas para mejorar el almacenamiento

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

3	El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permiten el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia arrumes de bultos y uso de guacales
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Persiste.

4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	0	1	N A	N O

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TECNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]	39000230	[illegible]	2026 02 11	[illegible]	4161 010 26 1 1568 2025	[illegible]	2025\12

5	Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-13] Se evidencia almacenamiento de harinas en bodega de empaques y productos químicos al año para almacenar insumos, lo cual no es aceptable.
Compromiso: [Se va a reubicar los productos de aseo en otro lugar

••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
El area de empaque esta compartida con area de harinas sin separacion

6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia descongelamiento no controlado de proteina a temperatura ambiente
Compromiso: [Se empieza a realizar la descongelación de proteina a temperatura de refrigeracion de forma controlada

••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Persiste

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotacion PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se ha implementado la metodología PEPS en bodega de PRUVER
Compromiso: [Empezar a implementar metodología PEPS en las áreas de bodega

••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia almacenamiento de harina
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

9	No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia caja de pila en el almacen
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600230 FECHA 2026-02-11 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 VERSION 202512

10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	0	(1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-29][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] Se evidencia fruta en mal estado y sobre duras en venta [Sin Compromiso] *** Persona [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
11	Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada, en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-29][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento Compromiso: [Realizar separación idónea de áreas *** Persona [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-29][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] Se evidencia almacenamiento de materia prima embutidos y lacteos observando que no hay separacion fisica [Sin Compromiso] *** Persona [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia en congelador pupu cuida pescado, Tomate de arbol junto a. Contramuestras.
12	Se cumplen con las distancias permisibles en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-29][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] No se cumple con las distancias permisibles en almacenamiento Compromiso: [Reorganizar las canastas y estantes primas para mantener distancias permisibles *** Persona [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	0	(1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-13][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] Se evidencia caja de productos de panaderia, leche empolvada en contacto con la pared Compromiso: [Capacitar al personal de bodega para manejar las cajas y garantizar la inocuidad *** Persona [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Persiste
14	Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.	0	(1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05][Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] NO SE EVIDENCIA ROTULADO EN LOS EMPAQUES Compromiso: [Solicitar rotulos para identificar los empaques *** Persona [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo:
						[Reportado: 2026-01-13][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El operador no cuenta con registros de recepcion de materia prima, entradas y salidas registros de producto no conforme ni registros de control de temperatura de equipos Compromiso: [Implementar el formato de registros de materias primas y manejar en excel *** Persona [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo:
						[Reportado: 2026-01-29][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia formato [Sin Compromiso] *** Persona [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Presentar Cuenta con registros de control de temperatura.

TOTAL ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (14) 14 PUNTAJE OBTENIDO 7 PORCENTAJE % 50

5. PRODUCCIÓN

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

INDIQUE QUIEN ATIENDE LA VISITA A. m

FECHA IMPRESION 2026-02-11 PAGINA 6

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# Visita	2636230	Fecha	2026-02-11	Contrato	4161.010.26.1.1585-2025	Versión	202512

[Reportado: 2025-12-11] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-11] Se recomienda al operativo dejar la preparación de las granolas ya que se evidencia que los mismos presentan sangre de Bovino, lo cual no permite que durante el ensamble, transporte y distribución en proveedor, llamadas y los alimentos no tengan una presentación óptima.
[Sin Compromiso]

*** Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

1 El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución) — 0 — 1 — N A — N O

[Reportado: 2025-11-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-03-11] No se evidencia aseo de lámina de manos
[Sin Compromiso]

*** Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-11-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-03-11] NO SE EVIDENCIA NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

*** Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Se evidencia aseo inicial de manos al ingreso de área de preparación sin embargo no se evidencia en los demás turnos

2 El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento — 0 — 1 — N A — N O

[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-11] Exposición de tiempo prolongado de alimentos en ensamble por retraso en el proceso, causando pérdida de temperatura.
[Sin Compromiso]

*** Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-11] Se evidencia exposición de los alimentos preparados durante tiempos prolongados durante el ensamble por retraso en el proceso, causando pérdida de temperatura.
[Sin Compromiso]

*** Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con la temperatura en cadena de los productos terminados
[Sin Compromiso]

*** Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

3 Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos fríos temperatura no mayor a 4°C +/- 2°C. — 0 — 1 — N A — N O

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida
[Sin Compromiso]

*** Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia que no cumple con las temperaturas de los alimentos
[Sin Compromiso]

*** Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

*** Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
El contratista cumple con temperaturas de los alimentos calientes pero no del jugo

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia recipiente isotérmico para mantener la temperatura del producto terminado
[Sin Compromiso]

4 Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado. — 0 — 1 — N A — N O

*** Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

5	Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Modificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia la toma de contramuestras de los alimentos. Compromiso: [Tomar 3 muestras por cada tiempo de alimentación de acuerdo a los planes y programas de calidad] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El contratista guarda contramuestras en mayor congelador junto con proteinas alimentos rechazos, embutidos y otros productos

TOTAL PRODUCCIÓN

PUNTAJE ESPERADO (5) 5 PUNTAJE OBTENIDO 1 PORCENTAJE % 20

6. ENSAMBLE

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	0 (1)	N A	N O	
2	Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	0 (1)	N A	N O	
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	0 (1)	N A	N O	
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Modificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia utensilios estandarizados para el ensamble [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo

TOTAL ENSAMBLE

PUNTAJE ESPERADO (4) 4 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Modificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] NO SE EVIDENCIA REGISTROS DE PRODUCCION NI CONTRAMUESTRA Compromiso: [Implementar registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-13] [Modificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El menu # 7 corresponde a pierna (contramuslo) y entregan pierna y contramuslo Compromiso: [Se realiza la retroalimentación a las áreas correspondientes para manejar la proxima correspondencia] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo

Powered by CamScanner

FUNDACION UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2026230	FECHA	2026 02 11	CONTRATO	4161 003 26 1 1566 2025	VERSIÓN	2025-12

[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple la capacidad del vaso utilizado (Formato) al no cumple con el volumen establecido en la minuta patrón. (Crítico)
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple la capacidad del vaso establecido para la carta tiempo no cumple, están usando un vaso de 7 onzas
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] De 10 muestras obtenidas se obtuvo un promedio de peso servido por bandeja de 437 gr. Compromiso: [Rectificar el gramaje en proceso de ensamble y garantizar las cantidades. *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se tomar 50 muestras aleatoriamente en el almuerzo de las cuales 47 obtuvieron un peso menor a 440 gr ya que como resultado de la prueba: NO CUMPLE
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con el peso total de los ingredientes en el menu del almuerzo debera ser de 440 gr por ppl.
SE COMUNICA ES NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Se toman 50 muestras de comida del área de ensamble en diferentes tiempos de las cuales 30 de los 50 cajas no cumplen peso requerido

4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0	1	N A	N O	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica)	0	1	N A	N O	
6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología)	0	1	N A	N O	

[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Las especificaciones técnicas del arroz solicita que sea enriquecido con Acido Folico y Zinc, y el arroz utilizado en el proceso no cumple con estas caracteristicas.
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Durante la inspección de materia prima no se cumple con las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con Acido Folico y Zinc y el utilizado en el proceso no cumple con dichas caracteristicas. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con ácido fólico y zinc.
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia entrega de D menu #3, observación que algunas instalaciones se sumpre fruta (naranja y mandarina). [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]	2000010	FECHA	2026 02 11	[illegible]	4161 010 26 1 1568 2025	[illegible]	2025/12

9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre	1	1	N A	N O

[Reportado: 2025-01-06] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se observa repetición de postre durante 4 días seguidos (brevadillo) confirmado en las fichas a las 09 Compromiso: [Realizar rotación de postres con brevadillo combinado, gelatina, natilla]

••• Persiste [ ] / Subsana [X] Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia misma prima sin rotular
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se observa misma prima sin rotular
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

10	Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o pieza, la fecha de sacrificio y la fecha de despeste, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia el rótulo de la carne no especifica que corte de carne es
[Sin Compromiso]

••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Carne no ESPECIFICA corte en rotulo

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia carne sin rótulo y no se puede hacer trazabilidad.
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

11	El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia en el rótulo que corte de carne es
[Sin Compromiso]

••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
El rotulo de la carne evidenciada no especifica corte

12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	1	1	N A	N O

[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia ensamble en tiempo de A de pechuga con hueso cuando las especificaciones deben ser pechuga sin hueso
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se empleo el corte de pechuga permitido (sin hueso).
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo), pernil (muslo), pechuga (sin hueso)	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia pechuga con hueso
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Contratista emplea filete de pechuga SIN HUESO

14	El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Trepia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación	0	1	N A	N O

[illegible] A.M

[illegible] [illegible]

Powered by CamScanner

15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-01-09] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El arroz entregado por el contratista no cumple con la especificación de ser fortificado en ácido fólico y zinc. Compromiso: Suministrar el arroz fortificado en las preparaciones *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El arroz evidenciado con. No fortificación Soportes NSA-QQ100043-2025 y 2026 con fortificación de ácido fólico y zinc
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena) los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	0	1	N A	N O	01/01/2026 = Jugo mango - Jugo Guayaba 02/01/2026 = Jugo Tomate - Jugo mango - J Guayaba 03/01/2026 = Jugo Tomate - Jugo mango 04/01/2026 = Jugo mango - Jugo Guayaba.
17	Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente	0	1	N A	N O	
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos	0	1	N A	N O	Segun el Registro de control para la producción de alimentos del operador hay evidencia de repetición en jugos.
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	0	1	N A	N O	
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica)	0	1	N A	N O	
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	0	1	N A	N O	
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	0	1	N A	N O	

TOTAL CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

PUNTAJE ESPERADO (22)	18	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	61.1

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] En la revisión con según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia en planta Ing. de Calidad, Nutricionista y SST. ... [Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, e la totalidad de técnicos en cocina requeridos. Compromiso: [Se solicita que el Ingeniero de Alimentos / Calidad, la Nutricionista y el Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo (si se encuentran vinculados al operador mediante contratos de prestación de servicios, conforme a la oferta técnica presentada. Dada la naturaleza de sus funciones, su permanencia en planta no es continua, sino periódica y por requerimiento operativo, realizando actividades de supervisión, control, seguimiento, capacitación y verificación de la inocuidad, tal que dicha ausencia constituye incumplimiento de las obligaciones contractuales. En consecuencia, no se configura el incumplimiento señalado en el hallazgo. *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: tampoco el operador proporciona Evaluaciones de dicho personal
2	El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos)	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Para la verificación de los ítems mínimos exigidos en el pliego de condiciones, no se evidencia la verificación de la totalidad de los mismos de acuerdo con las especificaciones. Compromiso: [Revisar todas las áreas de procesos] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACION UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	[illegible]	FECHA	2025-12-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1585-2025	VERSION	210512

[Reportado: 2025-01-21][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Se evidencia personal administrativo en zonas de producción de la fábrica [illegible]
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

[Observación en Campo]

1	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación	(0)	1	NA	NO

[Reportado: 2026-01-28][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Se evidencia personal sin dotacion reglamentaria
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

[Observación en Campo]

[Reportado: 2026-01-28][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] SE EVIDENCIA NO UNIFORME
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

[Observación en Campo]
Se evidencia Personal externo sin dotacion dentro de la planta

[Reportado: 2025-12-30][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia personal sin la dotación adecuada
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

[Observación en Campo]

4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	(0)	1	NA	NO

[Reportado: 2026-01-05][Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que algunos de los manipuladores no cumplen con la dotacion utilizada
Compromiso: [Entregar toda la dotación al personal de planta

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

[Observación en Campo]
Se evidencia personal manipulador en los diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto El personal no utiliza de forma adecuada el tapaboca

5	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)	(0)*	1	NA	NO

[Reportado: 2026-01-05][Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia jabon ni desinfectante en el area de lavado de manos
Compromiso: [Colocar los productos de aseo en cada area necesaria

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

[Observación en Campo]
No se observa jabón ni desinfectante en las áreas de cocina y ensamble

6	Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos	(0)	1	NA	NO
7	El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos. En caso de presentarse, se cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud (fecha, razón clínica, descripción de acciones y concepto)	0	(1)	NA	NO
8	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	0	(1)	NA	NO
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013	0	(1)	NA	NO
10	El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplan adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección	0	(1)	NA	NO

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (10) 10 PUNTAJE OBTENIDO 5 PORCENTAJE % 50

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

Powered by CamScanner

FUNDACION UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

VISITA	2000230	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1998-2025	VERSIÓN	202512

1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado	0	1	N A	N O
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	0	1	N A	N O
3	Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.	0	1	N A	N O

[Reportado: 2025-12-23][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cuentan con un flujo de procesos lineal o secuencial lógico, por lo cual deben establecer estrategias con los espacios disponibles para prevenir la contaminación cruzada
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-23][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y entrega
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-30][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica en los procesos
[Sin Compromiso]

*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia cruce de actividad (recepción de fruta) con retiro de residuos sólidos.
Compromiso: (Capacitar al personal de planta en BPM para dar manejo a la salida de los residuos sólidos

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-02][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Algunas ventanas de la sección 2 requieren instalación de angeos
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-07][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencian ventanas abiertas sin los respectivos angeos de seguridad, en las áreas de cocina.
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-01-12][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia paredes sucias y piso sucio debajo de estibas (en algunas)
Compromiso: (Realizar limpieza profunda debajo de las estibas

*** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-27][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia techos del área de producción sucios y piso del área de empacado debajo de estibas.
[Sin Compromiso]

*** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia en el área de porcionamiento desprendimiento pintura en el techo, ventana sin el debido mantenimiento sin angeo, pisos sucios (Subsana Parcial: se instalan angeos sin embargo persiste desprendimiento de techos
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-29][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUMINISTRADO
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
El contratista implementa angeos en el área de preliminados y en una de las dos ventanas del área de cocina

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: [illegible]

FECHA DE IMPRESIÓN: 2026-02-11 PÁGINA 1/1

Powered by CamScanner

FUNDACION UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2015 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]	2000230	[illegible]	2026.02.11	[illegible]	4101.010.26.1.1009.2025	[illegible]	202512

4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	(1)	N A	N O

[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Las instalaciones en términos generales requieren un aseo profundo y limpieza de tuberías
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo, el cual fue corregido por el operario presente y un nuevo requerimiento por los profesionales de la interventoría
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia estufa con grasa incrustada
Compromiso: [Realizar limpieza profunda a equipos de producción

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia estufa con grasa incrustada.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Se sigue evidenciando incrustación de Grasa en estufas

5	Los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación, así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido. Se encuentran rotulados.	0	(1)	N A	N O

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cuenta con fichas técnicas de limpieza y desinfección
Compromiso: [Solicitar al proveedor fichas técnicas de productos de limpieza

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

6	El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación	0	(1)	N A	N O

7	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	0	(1)	N A	N O

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia implementación del registro de pH y cloro.
Compromiso: [Implementar proceso y formato de toma de muestra de pH y cloro de acuerdo al plan de calidad

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cuenta con registros de monitoreo para pH y Cloro
Compromiso: [Adquirir kit para toma de PH y Cloro

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
El operador realiza toma de PH y Cloro

8	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	0	(1)	N A	N O

9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	0	(1)	N A	N O

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia implementación del registro de limpieza y desinfección.
Compromiso: [Implementar formato de limpieza y desinfección y capacitar al personal correspondiente para su registro de acuerdo al plan de calidad

+++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Anteriormente implementaba registro de L y D.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2600230	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Faltan contenedores para la disposicion de residuos solidos. se forman se estan dejando acumuladas sobre el suelo
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia recipiente para el posterioado de enzyema
Compromiso: [Se dispone de recipiente para realizar la actividad mencionada

••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

10	Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia contenedor insuficientes para la disposicion de residuos solidos [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Yelitza

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia control del aceite usado.
Compromiso: [Solicitar al gestor de aceites recolección y certificado de disposicion del aceite

••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada
Compromiso: [Empezar a disponer el aceite ante un gestor autorizado y solicitar certificado

••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El operador no tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin. [Sin Compromiso] ••• Persiste [NO Subsana] [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo:

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia dispositivos relacionados con control de plagas
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia dispositivos relacionados con control de plagas [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO
[Sin Compromiso]

••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACION UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría BCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2026010	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4101 000 26 1 1566 2025	VERSION	202512

13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas	0	(1)	N A	N O

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia presencia de roedores en el área de almacenamiento y área de fermentación.
Compromiso: [Se colocan mecanismos físicos (angeo) para evitar la entrada de plagas y son cerrados con llaves]

*** Persiste [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Cuantifica recibe la instalación de Angeos en ventanas. Pendiente

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencian roedores en el área de producción.
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
No se evidencia Plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (13) 13 PUNTAJE OBTENIDO 8 PORCENTAJE % 61.5

10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	0	(1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia aprobación ni el envío de la totalidad de los programas de obligatorio cumplimiento. Compromiso: [Enviar correo para la aprobación de planes y programas de obligatorio cumplimiento a interventoría] *** Persiste [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Aprueban envia planes y Programas de obligatorio cumplimiento a interventoria
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	0	(1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se encuentran formatos completos para cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	0	(1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia cronograma del Plan de Capacitación. Compromiso: [Diseñar el plan de capacitación realizado por el área de talento humano] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.	0	(1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones. Compromiso: [Crear cronograma del muestreo microbiológico de acuerdo al plan de muestreo] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (4) 4 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 75

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Estamos trabajando en mejoramiento de Procesos.

Adriana Muesa

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A. M

FECHA IMPRESION: 2026-02-11

Powered by CamScanner

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa cada ítem del acta con funcionario del Operador.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-3035 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600210	FECHA	2020-02-11	CONTRATO	4161 010 28 1 1566 2035	VERSIÓN	200512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	x Adriana Muñoz	UT Alimentaciones	Jefe cocina	Adriana Muñoz
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizó	DIANA VERÓNICA PALMA FLÓREZ	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma T.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

[SI] [NO] **Cual / Nombre:**

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha:	11/2/26	Nombre establecimiento:	Planta de Producción		
Punto del día:	1421	Menú verificado:	6	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo		
Nivel de inspección:	II		TAMAÑO DE LA MUESTRA:	50	NÚMERO DE RECHAZO:		11

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	487	1	MUESTRA 20	343	0	MUESTRA 39	473	1
MUESTRA 2	489	1	MUESTRA 21	456	0	MUESTRA 40	512	1
MUESTRA 3	485	1	MUESTRA 22	461	1	MUESTRA 41	481	1
MUESTRA 4	529	1	MUESTRA 23	366	0	MUESTRA 42	432	0
MUESTRA 5	528	1	MUESTRA 24	415	0	MUESTRA 43	453	0
MUESTRA 6	522	1	MUESTRA 25	382	0	MUESTRA 44	534	1
MUESTRA 7	542	1	MUESTRA 26	426	0	MUESTRA 45	484	1
MUESTRA 8	535	1	MUESTRA 27	357	0	MUESTRA 46	479	1
MUESTRA 9	472	1	MUESTRA 28	336	0	MUESTRA 47	490	1
MUESTRA 10	364	0	MUESTRA 29	401	0	MUESTRA 48	458	0
MUESTRA 11	420	0	MUESTRA 30	380	0	MUESTRA 49	508	1
MUESTRA 12	489	1	MUESTRA 31	352	0	MUESTRA 50	421	0
MUESTRA 13	424	0	MUESTRA 32	412	0			
MUESTRA 14	399	0	MUESTRA 33	385	0			
MUESTRA 15	418	0	MUESTRA 34	421	0			
MUESTRA 16	384	0	MUESTRA 35	416	0			
MUESTRA 17	359	0	MUESTRA 36	389	0			
MUESTRA 18	383	0	MUESTRA 37	482	1			
MUESTRA 19	408	0	MUESTRA 38	410	0			

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	20	TOTAL RECHAZADOS:	30	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	NO Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 50 muestras de comida en diferentes tiempos y de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	U.T Alimentacion Int	Jefe cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana V. Palma	Interventoria	Supervisora	Diana V. Palma E

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETB / PERSONERIA / DISPENSORIA / CONTRALORIA / OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600231	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 13b, Comuna 17, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	97	**Raciones Entregadas:**	97	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res arroz blanco , pasta con verduras , papa al vapor , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M06
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	01:17:00	SI	24.00	temperatura de jugo
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JPO 415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-03-01
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cuenta con la indumentaria correspondiente

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	[2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se realiza la entrega de alimentos en el vehiculo de placa JPO 415 con matricula del 2020
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion del alimento [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion del alimento
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia en el vehiculo termometro y gramera [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Sin Seguimiento]: No se evidencia en el vehiculo termometro y gramera
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia formato para registro de temperatura [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura. [Subsana]: Se evidencia formato para registro de temperatura
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Cumple con el horario de entrega , entrego a la 1: 17 pm [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con los horarios de entrega, hora de entrega D 8:36 a.m. [Subsana]: Cumple con el horario de entrega , entrego a la 1: 17 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumple con el ciclo del menu [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: Se evidencia cumple con el ciclo del menu
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	El vehiculo no cumple con mecanismos que garanticen la temperatura de alimentos [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Persiste]: El vehiculo no cumple con mecanismos que garanticen la temperatura de alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencia carpas u objetos similares a algun tipo de mecanismos que garanticen l proteccion de los alimentos dejados a la intemperie [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] No se evidencia carpas u objetos similares o algún tipo de mecanismo que garanticen la protección de los alimentos que son dejados a la intemperie. [Persiste]: No se evidencia carpas u objetos similares a algun tipo de mecanismos que garanticen l proteccion de los alimentos dejados a la intemperie
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se toman 8 muestras de manera aleatorea para verificar el peso del almurzo (460 gr) el contratista cumple con el gramaje correspondiente [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje servido. [Subsana]: Se toman 8 muestras de manera aleatorea para verificar el peso del almurzo (460 gr) el contratista cumple con el gramaje correspondiente
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega a satisfaccion [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega [Subsana]: Se evidencia formato de entrega a satisfaccion
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	Se evidencia formato de entrega a satisfaccion [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] No se realiza entrega registrada en el establecimiento [Subsana]: Se evidencia formato de entrega a satisfaccion
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/O
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N(O

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600231_2001003_1_1770902722080.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.22.14 PM (1).jpeg



ITV_2600231_2002002_1_1770903002488.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.27.21 PM.jpeg



ITV_2600231_2002006_1_1770903133171.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega limonar.jpeg



ITV_2600231_2002006_1_1770903221548.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura jugo limonar.jpeg



ITV_2600231_2002008_1_1770903452808.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.35.58 PM.jpeg



ITV_2600231_2002011_1_1770903556040.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.37.58 PM.jpeg



ITV_2600231_2003001_1_1770903633185.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
entrega limonar.jpeg



ITV_2600231_2003002_1_1770904413569.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.47.09 PM (7).jpeg



ITV_2600231_2003005_1_1770903725316.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega limonar.jpeg



ITV_2600231_2003005_1_1770903737732.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura jugo limonar.jpeg



ITV_2600231_2003006_1_1770904493827.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega limonar.jpeg



ITV_2600231_2003008_1_1770903855577.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
entrega limonar.jpeg



ITV_2600231_2003009_1_1770904215625.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.47.09 PM (6).jpeg



ITV_2600231_2003009_1_1770904256960.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.47.10 PM.jpeg



ITV_2600231_2003009_2_1770904215625.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.47.09 PM (5).jpeg



ITV_2600231_2003009_3_1770904215625.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.47.09 PM (4).jpeg



ITV_2600231_2003009_4_1770904215625.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.47.09 PM (3).jpeg



ITV_2600231_2003009_5_1770904215625.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.47.09 PM (2).jpeg



ITV_2600231_2003009_6_1770904215625.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.47.09 PM (1).jpeg



ITV_2600231_2003009_7_1770904215625.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.47.09 PM.jpeg



ITV_2600231_2004001_1_1770904580088.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.37.58 PM.jpeg



ITV_2600231_2004002_1_1770904656927.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
WhatsApp Image 2026-02-12 at 2.37.58 PM.jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600231	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600231_1_1770904782752.pdf	11-02-2026 Ep limonar.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA SOCIALIZACION DEL ACAT SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	YEISA POLO	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISOR EN CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR EN CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2600231	FECHA	11/feb26	CONTRATO		VERSION	202512

Contratista:	UT alimentación integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP Limoar			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Calle 13b carrera 17			Hora Inicio:	10:30am	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	97	Raciones Entregadas:	97	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	carne de res, arroz blanco, pasta con verduras, papa al vapor, jugo de fruta, postre variedad.					No. Menú Verificado:	#6
Nombre de quién atiende la visita:	Feisaipulo Hedruno					Cargo de quién atiende la visita:	J. bodega

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	1:17pm	24°c	X	X	NC	Temperatura Fogo.
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

Placa:	JPO 415	Hora de llegada del vehículo:	12:30pm	Hora finalización de la entrega:	1:30pm.		
Fecha SOAT:	1 marzo 2027	Fecha Tecno-Mecánica:	29 sept 2026				
Fecha inspección:	16 oct 2025	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable		Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Jean Carlos Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 NOV 2025	Fecha asistencia a capacitación:	18 NOV 2025	Vigencia licencia de conducción:	07 NOV 2026
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	18 NOV 2025	Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	X	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	X	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	X	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	Se evidencia que el vehículo con placa TGT 998 no cumple con el modelo establecido (Subsana).
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación del alimento. (NO Subsanado)
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	el vehículo no cuenta con termometro y gramera (NO Subsanado)
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección. (Subsana)
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura. (Subsana).

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2021 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	232512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	Cumple con el Horario de entrega, entrego a las 1:17 pm. (Subsana).
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	No cumple con el cado del Menu (Subsana)
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	el vehiculo no cumple con mecanismos que garanticen la temperatura de alimentos (no subsanado)
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	No se evidencia entrega de las bebidas de manera individual (persiste).
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	Se evidencia carro sucio con acumulación de grasa y polvo (Subsanado)
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	X	1	NA	NO	No se evidencia carpas u objetos similares a algun tipo de mecanismos que garantizan la protección de los alimentos dejados a la intemperie (persiste)
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	el contratista cumple con los gramajes correspondientes (subsana)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %		

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	se evidencia formato de entrega a satisfacion (subsana).
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	Se realiza entrega con formato de satisfacion en el establecimiento. (Subsana).
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuados (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	82,7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	
	Se socializa la visita y el acta sin ninguna novedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Me comprometo a subsanar los Hallazgos pendientes.

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 4

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	2022-12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yeisapolo Hedrano	UT alimento	J. bodega	Ypalom
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Jorge carlo Sanchez	UT alimentacion	Conductor	Jorge Carlo
Realizó	Maria Llanos	Interventoria	Supervisora	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Scanned with CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN
FUNDACIÓN UNIVALLE	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.24.1.1548.2025	
ID Visita:		Fecha: 11/feb/26	Nombre establecimiento:	EP Amortar	
Parte del día:	97	Menú verificado:	# 6	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	495	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	496	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	522	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	525	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	547	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	565	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	527	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	458	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	7	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de almuerzo de forma aleatoria, se evidencia que 7 muestras cumplen gramaje establecido (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yesenia Polo M	UT Alimentos	J. Bodega	Yesenia Polo M
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Mancera	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / DIFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO S/ ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600232	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 41, Cra 32A, Cali, Valle del Cauca mecal.ediam-ana@policia.gov.co			**Hora Inicio:**	10:00:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	63	**Raciones Entregadas:**	63	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res , arroz blanco pasta con verduras , papa al vapor , jugo de fruta , postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M06
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO MEDRANO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	13:17:00	SI	24.00	temperatura jugo
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

PLACA	JPO 415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-03-01
FECHA	2026-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	Se evidencia el conductor del vehiculo cuenta con la indumentaria correspondiente

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia entrega en vehiculo con placa jpo 415 con matricula 2020 [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se evidencia entrega en vehiculo jpo con matricula del 2020
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	El vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehiculo no cuenta con termometo y gramera
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfeccion [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfeccion
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura. [Subsana]: Se evidencia planilla para registro de temperaturas

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Cumple con el horario de entrega , entrego a la 1:17 pm [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:50 am). [Subsana]: Cumple con el horario de entrega , entrego a la 1: 17 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Cumple con el ciclo de menu [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: CUMPLE CON EL CICLO DE MENU
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	El vehiculo no cumple con mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Persiste]: El vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se evidencia la entrega de las bebidas de manera individual [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Persiste]: No se evidencia la entrega de las bebidas de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se eviencia carpas u objetos similares a algun tipo de mecanismos que garanticen la proteccion de los alimentos ejados a la intemperie [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE (SIN TECHO) [Persiste]: No se evidencia carpas u objetos similares a algun tipo de mecanismos que garanticen la proteccion de los alimentos dejados a la intemperie
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El contratista cumple con el gramaje establecido [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] El contratists cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio: 58.2 gramos-(peso requerido 60 gramos) [Subsana]: El contratista cumple con el gramaje establecido
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACCION
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/O

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	30	**PUNTAJE OBTENIDO:**	25	**PORCENTAJE %:**	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600232_2001003_1_1770983478149.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-02-13 at 12.49.58 PM.jpeg



ITV_2600232_2002002_1_1770983660309.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-02-13 at 12.53.07 PM.jpeg



ITV_2600232_2002006_1_1770983873482.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura jugo el diamante.jpeg



ITV_2600232_2002006_1_1770983891586.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
temperatura comida el diamante.jpeg



ITV_2600232_2002006_1_1770983924461.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega el diamante.jpeg



ITV_2600232_2002008_1_1770984175425.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
kit dia 11 feb.jpeg



ITV_2600232_2002011_1_1770984035989.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
WhatsApp Image 2026-02-13 at 12.59.04 PM.jpeg



ITV_2600232_2003001_1_1770984287727.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
entrega el diamante.jpeg



ITV_2600232_2003002_1_1770984423390.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
MENU EN EL DIAMANTE.jpeg



ITV_2600232_2003005_1_1770984487031.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega el diamante.jpeg



ITV_2600232_2003005_1_1770984505605.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura jugo el diamante.jpeg



ITV_2600232_2003005_1_1770984522454.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
temperatura comida el diamante.jpeg



ITV_2600232_2003006_1_1770984618320.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega el diamante.jpeg



ITV_2600232_2003008_1_1770984798141.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
entrega el diamante.jpeg



ITV_2600232_2003009_1_1770986557914.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-13 at 1.05.45 PM.jpeg



ITV_2600232_2003009_1_1770986639291.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-13 at 1.42.48 PM.jpeg



ITV_2600232_2003009_3_1770986557914.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-13 at 1.40.14 PM (3).jpeg



ITV_2600232_2003009_4_1770986557915.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-13 at 1.40.14 PM (2).jpeg



ITV_2600232_2003009_5_1770986557915.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-13 at 1.40.14 PM (1).jpeg



ITV_2600232_2004001_1_1770986795026.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-02-13 at 12.59.04 PM (1).jpeg

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Proteico		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Jugo o Bebida		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600232	FECHA	2026-02-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color	1	1	1
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura	1	1	1
		% Adecuación				Apariencia	1	1	1

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600232_1_1770986899953.pdf	11-02-2026 ep el diamante.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE SOCIALIZA EL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	YEISA POLO MEDRANO	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISOR
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N visita: 2600232	FECHA: 11/Feb/26	CONTRATO:	VERSION: 202512

Contratista:	UT alimentación Integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP El diamante			Tipo:	CP	Localidad:	Cali
Dirección:	calle 41 cra 32A cali.			Hora Inicio:		Hora Fin:	
Raciones Programadas:	63	Raciones Entregadas:		Dietas Progamadas:		Dietas Entregadas:	
Componentes de menú:						No. Menú Verificado:	
Nombre de quién atiende la visita:	Yeisonpolo Hedrono					Cargo de quién atiende la visita:	J. Bodega

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:20 pm	39 °c	X	X	NC	temperatura comida
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

INFORMACIÓN DEL VEHICULO Y ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL (IVC)

Placa:	JPD415	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	1 marzo 2027	Fecha Tecno-Mecánica:	29 sept 2026.				
Fecha Inspección:	16 oct 2025	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable		Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Jean Carlos Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 NOV 2025	Fecha asistencia a capacitación:	18 NOV 2025	Vigencia licencia de conducción:	07 NOV 2029
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	18 NOV 2025	Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 1

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION 202513

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	1	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	1	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	1	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	1	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	Se evidencia que el vehículo TGT 948 no cumple con el modelo establecido (subsana).
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen la Temperatura de los alimentos (persiste).
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	El vehículo no cuenta con Termómetro y gramera (persiste).
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	el vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección (subsana).
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	No se evidencia planilla para registro de Temperatura. (subsana)

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	Cumple con el horario de entrega, entrego a las 12:20 pm (subsana).
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	No se cumple con el ciclo de menu (subsana).
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	el vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos, (persiste).
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	No se entregan las bebidas de forma individual (persiste).
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	Se evidencia canastilla con polvo y grasa (subsana).
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	X	NA	NO	Se evidencia la entrega de los alimentos a la intemperie (subsana).
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	el contratista cumple con el gramaje establecido (subsana).
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	X	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:		PUNTAJE OBTENIDO:		PORCENTAJE %:	

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	
	Se socializa acta sin ninguna novedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 1

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	2025.12

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yeisa polo Hedriano	UT alimento	S. Bodega	YpoloH
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Jean Carlo Sanchez	UT alimentacion	Conductor	Jean Carlo
Realizó		Interventoría		

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO				
[SI] [NO]	Cual / Nombre:			

Scanned with CamScanner