	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:	4181.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 11/02/26	Nombre establecimiento:	EP El diamante	
Ponte del día:	63	Menú verificado:	#6	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	547	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	556	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	537	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	542	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	529	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 toman 5 muestras de comida de forma aleatoria, se observa que todas las muestras tienen gramaje estipulado (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yeisy Polo M	Alimentos	Jefe Bodega	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Nelly Ramos	FVV	Supervisor	

El día de visita fue acompañado/a/o de un ente de control / SIC / ICBF / 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	2600233	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:	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 48 #45-62, Mariano Ramos, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**	93	**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:**	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	12:56:00	NO	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	

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 el vehiculo con placa JPO415 con matricula del 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 el vehiculo con placa JPO415 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 la temperatura de los alimentos [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]: El vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehiculo no cuenta con termometro y gramera [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: 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.	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	El vehiculo cuenta con 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 las 12 : 56 pm
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	El vehiculo no cuenta con mecanismos que garantice la temperatura [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 vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas 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 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	(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	No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia 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).	1	El contratista cumple con el gramaje solicitado [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: El contratista cumple con el gramaje de postre y volumen de bebida, sin embargo se evidencia cajas muy por debajo del peso establecido [Subsana]: El contratista cumple con el gramaje solicitado
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:**	24	**PORCENTAJE %:**	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600233_2001003_1_1771043271243.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 2026-02-14 at 5.26.06 AM.jpeg



ITV_2600233_2002002_1_1771043557921.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 2026-02-14 at 5.30.24 AM.jpeg



ITV_2600233_2002006_1_1771043734671.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 mariano ramo.jpeg



ITV_2600233_2002006_1_1771043758468.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 mariano ramo.jpeg



ITV_2600233_2002006_1_1771043778208.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 mariano ramo.jpeg



ITV_2600233_2002011_1_1771043960481.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 2026-02-14 at 5.38.03 AM.jpeg



ITV_2600233_2003001_1_1771044041395.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 mariano ramo.jpeg



ITV_2600233_2003005_1_1771044094731.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 mariano ramo.jpeg



ITV_2600233_2003005_1_1771044117644.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 mariano ramo.jpeg



ITV_2600233_2003005_1_1771044135428.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 mariano ramo.jpeg



ITV_2600233_2003006_1_1771044195937.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 mariano ramo.jpeg



ITV_2600233_2003007_1_1771044345466.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).
WhatsApp Image 2026-02-14 at 5.44.11 AM.jpeg



ITV_2600233_2003008_1_1771044449008.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 mariano ramo.jpeg



ITV_2600233_2003009_1_1771044721032.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 2026-02-14 at 5.48.46 AM (7).jpeg



ITV_2600233_2003009_2_1771044721032.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 2026-02-14 at 5.48.46 AM (6).jpeg



ITV_2600233_2003009_3_1771044721032.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 2026-02-14 at 5.48.46 AM (5).jpeg



ITV_2600233_2003009_4_1771044721032.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 2026-02-14 at 5.48.46 AM (4).jpeg



ITV_2600233_2003009_5_1771044721033.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 2026-02-14 at 5.48.46 AM (3).jpeg



ITV_2600233_2003009_6_1771044721033.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 2026-02-14 at 5.48.46 AM (2).jpeg



ITV_2600233_2003009_7_1771044721033.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 2026-02-14 at 5.48.46 AM (1).jpeg



ITV_2600233_2003009_8_1771044721033.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 2026-02-14 at 5.48.46 AM.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	2600233	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_2600233_1_1771045126796.pdf	11 feb 2026 Ep Mariano ramo.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE FREALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACATA SN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	YEISA POLO	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 Intervención SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID Visita: 260233 | FECHA: 11/Feb/26 | CONTRATO: | VERSION: 202512

Contratista:	UT alimentacion Integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Mariano Ramo			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Calle 13b comuna 17			Hora Inicio:	10:30	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	93	Raciones Entregadas:	93	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:	Yeisopolo H					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	12:56 pm	24°c	X	X	NC	Temperatura jugo -
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:	12:3	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:	Jeison 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-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° 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 928 no cumple con el modelo establecido (subsanado)
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 para garantizar 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 termometro 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 desinfectar (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	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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	N° VISITA		FECHA		CONTRATO		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	X	NA	NO	cumple con los horarios de entrega. entrego a la 12:56 PM.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	no se cumple con el ciclo del menu (Subsanado)
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 garantizan la Temperatura (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 grasa y polvo (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).	X	1	NA	NO	No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (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 el gramaje solicitado (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	
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 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-0917-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID 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 OBTENDO:	24	PORCENTAJE %:	82,7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	
	Se realiza la socialización del acta sin ninguna novedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Me comprometo a subsanar los Hallazgos pendientes.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 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 BCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yeisa polo Hedruno	UT alimento	S. Bodega	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Carlo Sanchez	UT alimentación	Conductor	Jeancarlo
Realizó	Maria llanos	Interventoria	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETB / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____ FECHA IMPRESION: PAGINA 5

Scanned with CamScanner

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:		4181.010.26.1.1548.2025	
ID Visita:		Fecha: 11/06/26	Nombre establecimiento:	Ed Mariano Ramo			
Fecha del día:	93	Menú verificado:	# 6	Tiempo de comida evaluado:		Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		0	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	529	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	566	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	593	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	528	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	554	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	539	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	521	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	579	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 Toman 8 muestras de almuerzo aleatoriamente, se evidencia que todas la muestras cumplen con el gramaje estipulado (460 gr).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yeisa polo M	OT alimento	S. Bodega	Ypolom
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	María Ramos	FUV	Supervisor	Mramos

Si la visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ICBF / PROCURADURIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA 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	2600234	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:20:00	**Hora Fin:**	07:01:00
Raciones Programadas:	29	**Raciones Entregadas:**	29	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera Aguapanela con leche	Queso DC	Pan variedad			**No. Menú Verificado:**	M07
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	07:01:00	SI	50.70	No se cumple con la temperatura de la bebida caliente del desayuno.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-04-26
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. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: 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	El vehículo tiene matricula del año 2019.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable.
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 09 de abril 2026.
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 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	
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	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 al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con 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.	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 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	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 satisfacción.
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:**	26	**PORCENTAJE %:**	81

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600234_2001003_1_1770940754073.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).
1.jpeg



ITV_2600234_2002001_1_1770940895575.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2.jpeg



ITV_2600234_2002002_1_1770940995200.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).
3.jpeg



ITV_2600234_2002003_1_1770941055326.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.
4.jpeg



ITV_2600234_2002003_2_1770941055327.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.
5.jpeg



ITV_2600234_2002004_1_1770941142866.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
6.jpeg



ITV_2600234_2002004_2_1770941142866.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600234_2002006_1_1770941213584.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_2600234_2002008_1_1770941296439.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_2600234_2002008_2_1770941296440.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.
9.jpeg



ITV_2600234_2002011_1_1770941346664.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_2600234_2003001_1_1770941655664.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_2600234_2003002_1_1770941743253.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
12.jpeg



ITV_2600234_2003005_1_1770941890106.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_2600234_2003006_1_1770941930856.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.
11.jpeg



ITV_2600234_2003009_1_1770942009473.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_2600234_2003009_2_1770942009473.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_2600234_2003009_3_1770942009473.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_2600234_2003009_4_1770942009473.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_2600234_2003009_5_1770942009473.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_2600234_2004001_1_1770942125167.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
10.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_2600234_1_1770942219482.pdf	Acta EP Terron 12022026.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	2600234	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE 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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000226	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1555.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 10 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali. Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	6:20	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	29 **Raciones Entregadas:** 29 **Dietas Progamadas:**	NO	**Dietas Entregadas:**	NO	
Componentes de menú:	Fruta entera (Naranja), Arroz DC, Pan Variedad y Agua de Panela con leche		**No. Menú Verificado:**	7	
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	7:01	50,7°C	X	C	NC	T bebida caliente
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:	EXV806	Hora de llegada del vehículo:	5:45	Hora finalización de la entrega:	7:01
Fecha SOAT:	03Mar26	Fecha Tecno-Mecánica:	09Abr26		
Fecha inspección:	16Oct25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Ortiz				
Fecha certificado médico:	23Dic25	Fecha asistencia a capacitación:	23Dic25	Vigencia licencia de conducción:	09Oct27
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 SGJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2608234	FECHA	2026-02-12	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 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	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Sin Compromiso] *** Persiste[ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia que el conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante todas la operación.

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	[Reportado: 2026-01-11] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservación de los alimentos [Sin Compromiso] *** Persiste[ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA [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: El vehiculo no cuenta con mecanismos para preguar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Sin Compromiso] *** Persiste[ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

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-2012-2325 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2680234 FECHA 2026-02-12 CONTRATO 4161.010.26.1.1586.2025 VERSIÓN 202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	N/A	NO	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Sabana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	NO [Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y limpieza con los equipos de medición calibrados requeridos [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Sabana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	NO [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección. Compromiso: [Entregar kit de limpieza a cada vehículo +++ Periodo [ ] / Sabana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia el Kit de limpieza y desinfección en sus respectivos compartimentos dentro del vehículo.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de limpieza.	0	1	N/A	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		N/A	NO [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia planilla para registro de temperaturas Compromiso: [Implementar nuevo formato de registro de raciones diarias con toma de temperatura +++ Periodo [X] / Sabana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia planilla de registro de T° de los alimentos pero no se encuentra diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE MÁS PAZO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 8 PORCENTAJE % 72,72

1. 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.	6	1	N/A	NO [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el operador no cumple horario de entrega (2 °C) [PR 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 +++ Periodo [ ] / Sabana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-09] [Plazo Seguimiento: 2026-02-21] Rota de entrega almuerzo 1.4 [pm [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Sabana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos - No se evidencia PTAR.

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-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2660234	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

						[Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-05][Plazo Seguimiento: 2026-02-22] No se cumple con la preparacion de la papa que el menu requiere [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-02-03] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHISGADA" el operador entrega "PAPA SALADA [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento el Menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-03] [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 racion (460) [sopitas] Compromiso: [Realizar rectificación de peso en ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Una de las cajas revisadas, no llevaba la proteina. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento con 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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-14][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con el mecanismo pero se esta entregando a temperatura ambiente (25°C). Compromiso: [Utilizar mecanismos para mantener temperatura en frio (termos) +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia de los mecanismos que garantice 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 cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se evidencia entrega en empaque individual. Compromiso: [La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (acuerdo 16-17), como medida sanitaria se garantiza permanentemente individual verificando a especificaciones. +++ Persiste [ ] / 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 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	

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-0012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible] [illegible] FECHA 2025-02-12 CONTRATO 4161.010.26.1-1068.2025 VERSION 2025-2

Proximo: 2026-01-02] Realizado: 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 racion (Arroz, tomate)
Compromiso: [Rectificar el gramaje durante el empalme

--- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

Proximo: 2026-01-17] Realizado: 2026-02-03[Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por racion, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 415g y dos panes con un promedio de 57g
[Sin Compromiso]

--- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

Proximo: 2026-01-17] Realizado: 2026-02-04[Plazo Seguimiento: 2026-02-27] Se pesan 17 cajas cada una con promedio de 327,4 gramos
[Sin Compromiso]

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	N A	N O

--- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

Proximo: 2026-01-24] Realizado: 2026-02-04[Plazo Seguimiento: 2026-02-18] DOCUMENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: El operador cumple con gramaje de postre y bebida, sin embargo enviar rotulo de la arepa sin empanar el peso promedio de las cajas es de 447,8 gramos
[Sin Compromiso]

--- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

Proximo: 2026-01-02] Realizado: 2026-02-04[Plazo Seguimiento: 2026-02-27] El operador cumple con gramaje de postre y volumen de bebida sin embargo no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por racion (402g hombres) (arroz un promedio de 40g)
[Sin Compromiso]

--- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:
No se cumple con los gramajes de acuerdo a la Minuta Patrón.

Proximo: 2026-01-02] Realizado: 2026-01-30[Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que no se cumple con la rotacion de postres, solamente estan suministrando (bocadillo)
Compromiso: [Realizar rotacion de postres con (bocadillo, bocadillo combinado, panelita, cocada)

10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composicion de la racion.	0	1	N A	N O

--- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observacion en Campo:

11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminacion y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relacion al rotulado.	0	1	N A	N O

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 satisfaccion y registro fotografico de cada servicio prestado.	0	1	N A / N O	[Proximo: 2026-01-24] Realizado: 2026-02-03[Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA PLANILLA PARA REGISTRO DE ENTREGA A SATISFACCION [Sin Compromiso] --- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo: 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 lactario de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	N A / N O	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	N A / N O	
4	Las condiciones organolepticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentacion).	0	1	N A / N O	

[illegible] FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-13 PAGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACION UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible] | [illegible] | [illegible] | 2026-02-12 | [illegible] | [illegible] | [illegible] | 2026-12

5	El Contratista garantiza la entrega de dotaciones a la PPL en las Estaciones de Policía, previa el procedimiento de la prestación personal, a través del suministro del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (5 días).	1	N A	N C
6	El contratista realiza la entrega de la dieta hospitalaria diariamente mediante la firma de cada PPL (5 días).	1	N A	N C
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (5 días).	1	N A	N C

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACION DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7): 4 PUNTAJE OBTENIDO: 4 PORCENTAJE %: 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 PUNTAJE OBTENIDO: 23 PORCENTAJE %: 79,31

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA: Desayuno	M1	M2	M3	COMPONENTE: Bebida en leche	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA: Desayuno	M1	M2	M3	COMPONENTE: Proteico	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA: Desayuno	M1	M2	M3	COMPONENTE: Derivado de Cereal	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA: Desayuno	M1	M2	M3	COMPONENTE: Fruta	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			

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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600234	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1580.2025	VERSIÓN	202512

				% Adecuación				Apariencia			

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			
		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-3612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID PWA	2680234	FECHA	2025-02-12	UBICACIÓN	4151 010 28 1 1585 2025	VERSIÓN	2025.12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Moreno	U.T. Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana M.
Atendió				
Acompañó	Juan P. Ortiz	U.T. Alimentación Integral	Contratista	
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

	ANEXO 8. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:			
ID Visita:		Fecha: 12 Feb 26	Nombre establecimiento:	F.P. Terrón Desayuno			
Parte del día:	29	Menú verificado:	7	Tiempo de comida evaluado:			
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	33	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	29	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	30	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	33	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	28	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 Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	U.T. Alimentación Integral	J. Pte Cocina	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz	U.T. Alimentación Integral	Supervisor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yiri Castaño	FUV	Dpto. de Calidad	

El día de visita tuvo acompañamiento de la(s) entidad(es) de control: SIC / ICBF / PERSONERÍA / CONTRALORÍA / CONTRALORÍA DISTRITAL: 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	2600235	FECHA	2026-02-12	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:**	06:20:00	**Hora Fin:**	07:54:00
Raciones Programadas:	106	**Raciones Entregadas:**	106	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera Aguapanela con leche	Queso DC	Pan variedad			**No. Menú Verificado:**	M07
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	07:54:00	SI	49.70	No se cumple con la temperatura de la bebida caliente del desayuno.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-04-09
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 2019.
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 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	
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	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 al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con 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.	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 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	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 satisfacción.
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:**	26	**PORCENTAJE %:**	81

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600235_2001003_1_1770949828673.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).
1.jpeg



ITV_2600235_2002001_1_1770949953409.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2.jpeg



ITV_2600235_2002002_1_1770950011098.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).
3.jpeg



ITV_2600235_2002006_1_1770950079937.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_2600235_2002007_1_1770950139540.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2.jpeg



ITV_2600235_2002008_1_1770950220787.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_2600235_2002008_2_1770950220788.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.
9.jpeg



ITV_2600235_2002011_1_1770950640606.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).
11.jpeg



ITV_2600235_2003001_1_1770950915553.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.
12.jpeg



ITV_2600235_2003002_1_1770950968354.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
10.jpeg



ITV_2600235_2003003_1_1770951058617.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
10.jpeg



ITV_2600235_2003005_1_1770951114930.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_2600235_2003006_1_1770951174208.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.
12.jpeg



ITV_2600235_2003009_1_1770951252871.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_2600235_2003009_2_1770951252872.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_2600235_2003009_3_1770951252872.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_2600235_2003009_4_1770951252872.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_2600235_2003009_5_1770951252872.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_2600235_2003009_6_1770951252872.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_2600235_2003009_7_1770951252872.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).
20.jpeg



ITV_2600235_2003009_8_1770951252872.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).
21.jpeg



ITV_2600235_2004001_1_1770951381636.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
11.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_2600235_1_1770949759711.pdf	Acta EP Fray Damián 12022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE 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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600235	FECHA	2026-02-12	CONSECUTIVO	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:**	6:20	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	106	**Raciones Entregadas:**	106	**Dietas Progamadas:**	No	**Dietas Entregadas:**	No
Componentes de menú:	Fruta entera (Naranja), Olleta DC, Pan Variedad y 37-2 de Panela con leche					**No. Menú Verificado:**	7
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	7:54	49,7°C	X	C	NC	To bebida Caliente
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:	EXN806	Hora de llegada del vehículo:	5:45	Hora finalización de la entrega:	7:54		
Fecha SOAT:	03 Mzo 26	Fecha Tecno-Mecánica:	09 Sbr 26				
Fecha inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Ortiz				
Fecha certificado médico:	23 Dic 25	Fecha asistencia a capacitación:	23 Dic 25	Vigencia licencia de conducción:	09 Oct 27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES 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-2012-2026 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2026235	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	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 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	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-07] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia que el Conductor cuenta con la indumentaria necesaria y en buenas condiciones durante toda la operación.

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	[Reportado: 2026-01-11] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservación de los alimentos [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia contenedores para la conservacion del alimento [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [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.

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-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2696235	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588-2025	VERSION	202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-03-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. Compromiso: [Realizar calibración con entidad especializada] +++ 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.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y desinfección con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia el Kit de limpieza y desinfección en sus respectivos compartimento 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.	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 garanticen la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	(0) 1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia formato de registro de temperatura. Compromiso: [Empezar a implementar registro de entrega de raciones con toma de temperatura] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia planilla de registro de T° de los alimentos, pero no se encuentra diligenciada.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72,72

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)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el contratista no cumplió con el tiempo de entrega de los alimentos Compromiso: [Asistir y colocar 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: Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos de acuerdo a la hora.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-11-17] [Notificado: 2026-02-05] [Plazo Seguimiento: 2025-02-23] No se cumple con la preparación de la papa que el menu requería [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-03] [Notificado: 2026-02-05] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHORREADA" el operador entrega "PAPA SALADA " [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento el menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [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 (400g hombres) Compromiso: [Realizar el gramaje en ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú.

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

Nº VISITA	2600235	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en cadena. Compromiso: [Se entrega termometro a cada vehiculo *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia de los Mecanismos que garanticen la conservacion de la T 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 o inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0) 1 NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia entrega de bebida en empaque individual. Compromiso: [La entrega en terreno se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (oficio 0512), como medida sanitaria, se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. *** Persiste [ ] / 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 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	[Reportado: 2026-01-02] [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 hombres) Compromiso: [Rectificar gramaje durante el ensamble y garantizar las cantidades *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-11] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos sopas con un promedio de 442g [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se entrega un recipiente con capacidad de 22 litros para un punto de 100 PPL [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El operador cumple con cruceta de pollo y voluntariado bebida sin embargo no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (480g hombres) dando un promedio de 437G El operador sirve jugo en un recipiente con capacidad de 22 litros para un punto de 100 PPL [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se cumple con los gramajes de acuerdo a lo 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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con la rotacion de postres, solo se evidencia suministro de bocadillo. Compromiso: [Implementar rotacion de postre con brownie, cuadrados, panelita, cocada, dulce duro *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:	
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

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 SC-/-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000035	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1560.2025	VERSION	202512

#	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	[Reportado: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO se evidencia formatos de entrega a satisfacción del desayuno (Sin Componente) ++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia formato de entrega a satisfacción.
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 (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	PORCENTAJE %:	79,31

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Desayuno	COMPONENTE	Derivado de Cereal

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	2600235	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

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: Desayuno — COMPONENTE: Fruta

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: Desayuno — COMPONENTE: Fruta entera

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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600225	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	UT Alimentación integ	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó	Jose P. Ortiz	U.T alimentacion integral	Conductor	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Ing. de campo.	

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

[SI] | [NO] **Cual / Nombre:**

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-17

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

FUNDACION UNIVALLE	ANEXO 2. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-28		No. Contrato:	4143.010.24.1.1540.2025	
ID Visita:		Fecha: 12 Feb 26	Nombre establecimiento:	E.P. Flex Damián	
Parte del día:	106	Menú verificado:	7	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno
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	33	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	35	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	30	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	30	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	26	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	34	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	31	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	34	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:	No Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	U.T Alimentación integral	Jefe cocina	Adriana Muñoz.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz.	U.T. Alimentación Integral.	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yuli Castaño	FUV	Supervisora	

SI alguno de estos tuvo algún impedimento de los ocho de control / SEC / ETC / PORCIONERA / DIETISTA/OTRA ¿CUÁL?			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	2600236	FECHA	2026-02-12	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:**	06:20:00	**Hora Fin:**	07:28:00
Raciones Programadas:	56	**Raciones Entregadas:**	56	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera Aguapanela con leche	Queso DC	Pan variedad			**No. Menú Verificado:**	M07
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	07:28:00	SI	49.20	No se cumple con la temperatura de la bebida caliente del desayuno.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-04-09
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	El vehículo tiene matricula 2019.
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 09 de abril 2026.
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 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	
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	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 al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con 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.	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 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	Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes.
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 formatos de entrega a satisfacción.
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:**	26	**PORCENTAJE %:**	81

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600236_2001003_1_1770942798128.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).
1.jpeg



ITV_2600236_2002001_1_1770942856956.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2.jpeg



ITV_2600236_2002002_1_1770942931205.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).
3.jpeg



ITV_2600236_2002004_1_1770943018365.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
6.jpeg



ITV_2600236_2002004_2_1770943018365.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
7.jpeg



ITV_2600236_2002006_1_1770943292361.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_2600236_2002008_1_1770943369025.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_2600236_2002008_2_1770943369026.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.
9.jpeg



ITV_2600236_2002011_1_1770943428441.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).
12.jpeg



ITV_2600236_2003001_1_1770943494400.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.
13.jpeg



ITV_2600236_2003002_1_1770943546624.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
10.jpeg



ITV_2600236_2003005_1_1770943637494.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.
11.jpeg



ITV_2600236_2003006_1_1770943683241.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.
13.jpeg



ITV_2600236_2003009_1_1770943802979.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_2600236_2003009_2_1770943802979.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_2600236_2003009_3_1770943802979.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_2600236_2003009_4_1770943802979.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_2600236_2003009_5_1770943802980.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_2600236_2004001_1_1770944050732.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
12.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_2600236_1_1770944085613.pdf	Acta EP Junin 12022026.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	2600236	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE 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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID MENÚ	2600235	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4151.010.26.1.1560.2025	VERSIÓN	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:**	6:20	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	56 **Raciones Entregadas:** 56	**Dietas Progamadas:**	No	**Dietas Entregadas:**	No
Componentes de menú:	Fruta entera (Naranja), Queso DC, Por Variedad y agua de Panela con leche			**No. Menú Verificado:**	7
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	7:28	49,2°C	X	C	NC	T bebida Caliente
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:	EXV806	Hora de llegada del vehículo:	5:45	Hora finalización de la entrega:	7:28
Fecha SOAT:	03Mar26	Fecha Tecno-Mecánica:	09Abr26		
Fecha inspección:	16Oct25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Ortiz				
Fecha certificado médico:	23Dic25	Fecha asistencia a capacitación:	23Dic25	Vigencia licencia de conducción:	04Oct27
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-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600236	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1560.2025	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 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	[Reportado: 2025-12-20] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] La dotación del manipulador no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo Se evidencia que el conductor cuenta con la indumentaria

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 tecnomecanica 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: 2026-01-11] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencian elementos necesarios para garantizar la conservación de los alimentos [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo [Reportado: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

Powered by CamScanner

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-02-20] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencian instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: 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	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección. Compromiso: [Se entrega kit de limpieza a cada vehículo *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia el Kit de limpieza y desinfección con sus respectivos complementos 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.	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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia planilla para registro de temperaturas Compromiso: [Implementar registro diario de entrega de raciones con toma de temperatura *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia planilla de registro de T° de los mismos, pero no se encuentra diligenciada.

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
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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] En el momento de la entrega se evidencia que el operador no cumplió con el horario establecido. Hora de entrega 2:20 p.m. Compromiso: [Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del almuerzo, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No se cumple con la preparación de la papa que el menú requiere [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El acompañante del menor 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHIRIPADA" el operador entrega "PAPA SALADA." [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento el Menú correspondiente del día.

Powered by CamScanner

3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-02] [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 (460g hombres) Compromiso: [Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento con 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)	N A	N O	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0) 1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente (23°C). Compromiso: [Se garantizara la temperatura de la bebida con mecanismos como el hielo] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia de los mecanismos que garantizan 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 cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0) 1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia entrega de bebida en empaque individual Compromiso: [La entrega en centros se realiza por instrucción del supervisor y organos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria se garantiza por elemento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / 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)	N A	N O	
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)	N A	N O	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0) 1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-02] [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 (460g hombres) Compromiso: [Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-11] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 425g [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-04] [Plazo Seguimiento: 2026-02-22] Se pesan caja con un promedio de 410gramos (peso requerido 460gramos) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-06] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El operador cumple con gramaje de postre y volumen de bebida sin embargo no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) dando un promedio de 443g [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se cumple con los gramajes de acuerdo a 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)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con la rotación de postres, solo se evidencia suministro de Bocadillo. Compromiso: [Realizar rotación de postre con bocadillo combinado, panelita, cocada, dulce duro +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

BITÁCORA	2600236	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4151.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

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	[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-05] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACCION EN EL DESAYUNO (Sin Compromiso) ==> Periodico [ ] / Sabatino [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: 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).	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 (7) 4 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 PUNTAJE OBTENIDO: 23 PORCENTAJE %: 79,31

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			
	Peso Establecido				Sabor			
	Peso Muestreado				Textura			
	% Adecuación				Apariencia			

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			

MOTIVO DE QUE NO ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-12

PÁGINA 5

Powered by CamScanner

		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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			
		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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2600236	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T. Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana M.
Atendió				
Acompañó	Juan P. Ortiz	U.T. Alimentación Integral	Coordinador	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoria	Prof. de Campo	

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

NOMBRE DE QUIEN ATENDIO LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: 2026-02-13 PÁGINA 7

Powered by CamScanner

[SI] | [NO]	Cual / Nombre:			

Powered by 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:	4161-010-26-1-1548-2025	
ID Visita:		Fecha: 12 Feb 26	Nombre y/o Establecimiento:	E.P. Juan	
Parte del día:	Sa	Menú verificado:	7	Tiempo de servido evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZOS:	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	32	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	28	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	31	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	34	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	32	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 Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIDO:	Adriana Morales	U.T Alimentación integral	Jefe Cocina	Adriana Morales
ATENDIDO:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz	U.T. Alimentación integral	Contratista	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yi. Castaño	FUV	Sup. de Campo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: Cuál: 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	2600237	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 44 #241, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:44:00	**Hora Fin:**	12:08:00
Raciones Programadas:	106	**Raciones Entregadas:**	106	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pierna de pollo frita Arroz blanco Ens. remolacha y zanahoria Plátano maduro Jugo de fruta Postre					**No. Menú Verificado:**	M07
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	SI	12:08:00	SI	25.00	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	EXZ666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-11-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-06-27
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 2019.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto favorable sin requerimientos.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 21 de noviembre 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 27 de junio 2026.
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 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	
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 al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con 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.	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 evidencia cumplimiento 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	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_2600237_2001003_1_1770990619670.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).
1.jpeg



ITV_2600237_2002001_1_1770990744114.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2.jpeg



ITV_2600237_2002002_1_1770990826124.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).
3.jpeg



ITV_2600237_2002003_1_1770990987351.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.
5.jpeg



ITV_2600237_2002003_2_1770990987352.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.
6.jpeg



ITV_2600237_2002004_1_1770991082627.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
4.jpeg



ITV_2600237_2002006_1_1770991165036.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.
10.jpeg



ITV_2600237_2002008_1_1770991391756.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.
13.jpeg



ITV_2600237_2002008_2_1770991391756.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.
14.jpeg



ITV_2600237_2002011_1_1770991501955.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).
15.jpeg



ITV_2600237_2003001_1_1770991745275.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.
16.jpeg



ITV_2600237_2003003_1_1770991862284.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
12.jpeg



ITV_2600237_2003005_1_1770991930333.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.
17.jpeg



ITV_2600237_2003006_1_1770991971107.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.
16.jpeg



ITV_2600237_2003009_1_1770992175515.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_2600237_2003009_2_1770992175515.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_2600237_2003009_3_1770992175516.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).
20.jpeg



ITV_2600237_2003009_4_1770992175516.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).
21.jpeg



ITV_2600237_2003009_5_1770992175516.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).
22.jpeg



ITV_2600237_2003009_6_1770992175516.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).
23.jpeg



ITV_2600237_2003009_7_1770992175516.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).
24.jpeg



ITV_2600237_2003009_8_1770992175516.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).
25.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	2600237	FECHA	2026-02-12	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_2600237_1_1770952385990.pdf	Acta EP Floresta 12022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE 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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600237	FECHA	2025-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	CL 44 #241, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:44	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	106	**Raciones Entregadas:**	106	**Dietas Progamadas:**	No	**Dietas Entregadas:**	No
Componentes de menú:	Pierna de Pollo frita, Arroz blanco, Ens. Remolacha y Zanahoria, Platano Maduro Jugo de fruta y Postre Variado.					**No. Menú Verificado:**	7
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	12:08	25,0°C	X	C	NC	1° bebida (Jugo de fruta)
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:	FXZ666	Hora de llegada del vehículo:	11:00	Hora finalización de la entrega:	12:08
Fecha SOAT:	21 Nov 26	Fecha Tecno-Mecánica:	27 Jun 26		
Fecha inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Wilson Bejarano				
Fecha certificado médico:	17 Oct 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 Oct 25	Vigencia licencia de conducción:	13 Mar 26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN RECIBE LA VISITA: _____ FECHA DILIGENCIAMIENTO: _____ 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	2600237	FECHA	2026-02-12	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 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	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El conductor no cuenta con la dotación adecuada (cabello) de acuerdo con las especificaciones técnicas. Compromiso: [Se realiza la capacitación de BPM al conductor] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

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: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TGI 995 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019
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: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se entrega instrumento de medición de temperatura al conductor] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

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-2112-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600237	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4101.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una granera previamente calibrada.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-25][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: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni granera calibrados. Compromiso: [Se realizara la calibración con una entidad especializada y se enviara el respectivo certificado +++ Persiste (X) / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni granera calibrados. Compromiso: [Enviar instrumento de medición a entidad especializada para calibrar +++ Persiste (X) / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El vehículo no cuenta con termometro y granera
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	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección Compromiso: [Se cita al personal de transporte con su respectivo kit de limpieza +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia el 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 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	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura Compromiso: [Se implementara formato de registro diario de entrega de raciones con dato de temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura Compromiso: [Implementar registro diario de entrega de raciones con dato de temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-05][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se evidencia diligenciamiento [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia planilla de registro de T° pero no se evidencia diligenciamiento.

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

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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2800237	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1565.2025	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: 2025-12-29] [Notificado: 2025-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:41 am). [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento ( ) Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con horario de entrega A (hora de entrega 2:30 pm) 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 [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el horario de entrega, Hora de entrega D (8:43 am) Compromiso: [Ajustar la entrega del menú conforme a las especificaciones técnicas aprobadas, evitando combinaciones no autorizadas de frutas y reforzando la estandarización del ensamble y despacho. *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos en la estación de Policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El menu 10, el tubérculo fue el platano corresponde a Yuca al vapor sin embargo se entrega papa al vapor Compromiso: [Se realizará en caso de ser necesario intercambio correspondiente y se entregará el soporte. *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El menu 10, el tubérculo fue el platano corresponde a Yuca al vapor sin embargo se entrega papa al vapor Compromiso: [Se realizará en caso de ser necesario intercambio correspondiente y se entregará el soporte. *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El Almuerzo no entrega cadena temperatura de 4[14], suministrado por el apoyo del esquema para alimentos calientes. Compromiso: [Se ajustara el proceso de ensamble y despacho para garantizar los tiempos de entrega y temperaturas. *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia de los mecanismos que garantizan la conservación 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	1	NA	NO	[Reportado: 2026-02-20] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual. Compromiso: [La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (resolución 16012), como medida sanitaria; se garantiza posteriormente individual conforme a especificaciones. *** Persiste [ ] / 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	

HALLAZGOS DE OBSERVACIONES EN VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-12

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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600237	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4181.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

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	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje debido de la porción de los componentes del preparado por ración (460g hombres) Compromiso: [Se realizara cambios en el proceso de ensamble donde se pese un porcentaje de las raciones para rectificar que se cumpla con lo adecuado +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje servido. Compromiso: [Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo a la minuta patrón. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El tomun 5 muestras aleatoriamente de las cubos 6 Waeckes tienen menos de 460 gr , El contratista NO cumplio con el gramaje para el menu verificado (NO SUBSANADO) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El operador cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan siendo un promedio de 57 gramos. Se envia debido en un recipiente de 10 libras para un punto de 200 PPL. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento de los gramajes de acuerdo a 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.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con la relación de pesos (todos los días anteriores se la entregado bocadillo] Compromiso: [Se realizara la relación de pesos por porciones, mondo, bocadillo con lonche. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	

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

N° VISITA	2608237	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

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:	25	PORCENTAJE %:	86,20

VERIFICACION GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA	Almuerzo		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura			
Peso Establecido			
Peso Muestreado			
% Adecuación			

COMPONENTE	Cereal		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Color			
Sabor			
Textura			
Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA	Almuerzo		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura			
Peso Establecido			
Peso Muestreado			
% Adecuación			

COMPONENTE	Proteico		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Color			
Sabor			
Textura			
Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA	Almuerzo		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura			
Peso Establecido			
Peso Muestreado			
% Adecuación			

COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Color			
Sabor			
Textura			
Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA	Almuerzo		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura			
Peso Establecido			
Peso Muestreado			

COMPONENTE	Verdura		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Color			
Sabor			
Textura			

MIEMBROS 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

# VISITA	2500237	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

		% Adecuación				Apariencia			

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Fruta entera		
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	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2000237	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VERSION	2025V2

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentacion Integr	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó	Wilson Bejarno	U.T. alimentacion integ.	Conductor	
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:

INDIQUE SI QUIEN ATIENDE LA VISITA ____

FECHA IMPRESION: 2026-02-12 PAGINA 6

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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2690237	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	2025'2

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-12

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2016

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato		4161.010.26.1.1568.2025	
ID Visita:		Fecha: 12 Feb 26	Nombre establecimiento:	F.P. 1 de Febrero			
Parte del día:	106	Menú evaluado:	7	Tiempo de comida evaluado:		Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:		3	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENÚ 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	542	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	540	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	470	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	483	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	482	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	491	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	491	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	513	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 (MENÚ PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mayers	Alimentación integral U.T.	Jefe cocina	Adriana Mayers
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Kevin Castaño	Fuv	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / CONTRALORÍA U OTRO: ¿Cuál? _____ 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	2600238	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 73, Marroquin II, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:44:00	**Hora Fin:**	12:33:00
Raciones Programadas:	157	**Raciones Entregadas:**	157	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pierna de pollo frita Arroz blanco Ens. remolacha y zanahoria Plátano maduro Jugo de fruta Postre					**No. Menú Verificado:**	M07
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	SI	12:33:00	SI	26.80	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	EXZ666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-11-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-06-27
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 2019.
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	El vehículo se encuentra identificado 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	
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 al menú correspondiente del día.
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	Se evidencia la distribución de los alimentos en condiciones higiénicas.
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 evidencia cumplimiento 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	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 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).	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_2600238_2001003_1_1770993000335.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).
1.jpeg



ITV_2600238_2002002_1_1770993101486.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).
3.jpeg



ITV_2600238_2002005_1_1770994308799.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
9.jpeg



ITV_2600238_2002006_1_1770993160536.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.
10.jpeg



ITV_2600238_2002006_2_1770993160536.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.
11.jpeg



ITV_2600238_2002007_1_1770993212009.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2.jpeg



ITV_2600238_2002008_1_1770993280121.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.
13.jpeg



ITV_2600238_2002008_2_1770993280121.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.
14.jpeg



ITV_2600238_2002011_1_1770993390599.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).
15.jpeg



ITV_2600238_2003001_1_1770993531478.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.
16.jpeg



ITV_2600238_2003005_1_1770993580760.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.
17.jpeg



ITV_2600238_2003006_1_1770993628629.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.
16.jpeg



ITV_2600238_2003007_1_1770994118881.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).
16.jpeg



ITV_2600238_2003009_1_1770993936061.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_2600238_2003009_10_1770993936061.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).
27.jpeg



ITV_2600238_2003009_11_1770993936061.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).
28.jpeg



ITV_2600238_2003009_12_1770993936061.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).
29.jpeg



ITV_2600238_2003009_13_1770993936061.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).
30.jpeg



ITV_2600238_2003009_2_1770993936061.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_2600238_2003009_3_1770993936061.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).
20.jpeg



ITV_2600238_2003009_4_1770993936061.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).
21.jpeg



ITV_2600238_2003009_5_1770993936061.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).
22.jpeg



ITV_2600238_2003009_6_1770993936061.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).
23.jpeg



ITV_2600238_2003009_7_1770993936061.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).
24.jpeg



ITV_2600238_2003009_8_1770993936061.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).
25.jpeg



ITV_2600238_2003009_9_1770993936061.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).
26.jpeg



ITV_2600238_2004001_1_1770994449389.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
15.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	2600238	FECHA	2026-02-12	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_2600238_1_1770953822546.pdf	Acta EP Los Mangos 12022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE 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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2030228	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1508.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 73, Metropolis II, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	11:44	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	197 **Raciones Entregadas:** 157	**Dietas Progsmadas:**	No	**Dietas Entregadas:**	No
Componentes de menú:	Arroz blanco, Fideo, Pollo frito, Pan de yuca y frijoles, Platano maduro, Jugo de fruta y Bebida Variada			**No. Menú Verificado:**	7
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	12:33	26,8°C	X	C	NC	1ª bebida (Jugo de fruta)
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:	EXZ666	Hora de llegada del vehículo:	11:00	Hora finalización de la entrega:	12:33
Fecha SOAT:	21 Nov 26	Fecha Tecno-Mecánica:	27 Jun 26		
Fecha Inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Wilson Bejarano				
Fecha certificado médico:	17 Oct 25	Fecha asistencia a capacitación:	17 Oct 25	Vigencia licencia de conducción:	13 Nov 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	2800238	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1988.2025	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 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 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: 2025-12-22) [Notificado: 2026-01-02]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TGT968 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia vehículo tipo furgon modelo 2019.
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: 2026-01-02) [Notificado: 2026-02-03]Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia contenedores y/o conservación de la comida caliente [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-16] [Notificado: 2026-02-03]Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservación de los alimentos. [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 de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [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 calentadores isotermicos para la conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.

PERFILES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION 2026-02-12 PÁGINA 2

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	2600236	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	NA	NO	(Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / 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 ni gramera Compromiso: (Entregar gramera y termometro) +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El Vehiculo no cuenta en 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	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medicion gramaje y termometro (vehículos) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia el Kit de limpieza y desinfección en sus respectivos contenedores dentro 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	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	[Reportado: 2025-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura Compromiso: (Implementar registro de entrega de raciones diarias con item de temperatura) +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se evidencia diligenciamiento [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se encuentra debidamente 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	NA	NO	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega, hora de entrega 0 (9:10 am) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el horario de entrega, hora de entrega 0 (9:10 am) Compromiso: (Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programacion y control de tiempos de preparacion, ensamble y despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos en la estacion de Bleci.
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	

PERSONAS QUE DIERON ATENCIÓN A LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-12 PÁGINA 3

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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA: 2600238 | FECHA: 2026-02-12 | CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 | VERSIÓN: 202512

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)	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 menu verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	0	1	NA	NO

[Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencian mecanismos que garanticen la conservación de la merienda
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-16] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los insumos.
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los insumos.
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
No se evidencia de los Mecanismos que garantizan la conservación de la temperatura de los mismos.

[Reportado: 2026-02-23] [Notificado: 2026-03-02] [Plazo Seguimiento: 2026-03-16] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL.
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[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 termos se realizó por instrucción del su proveedor y órganos de control (reunión 15/12), como medida sanitaria, se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
La bebida no se entrega de manera individual.

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje servido.
Compromiso: Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El día de hoy se evidencia que el contratista no cumplio con el gramaje del menu en el A
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con los gramajes del menu de acuerdo a la minuta patron.
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se toman 13 muestras aleatoriamente de cajas de comida de las cuales 8 tienen el peso por debajo de 450 gr, el contratista No cumple con el gramaje correspondiente para el almuerzo (NO SUBSANADO)
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-09] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El operador cumple con gramaje de fruta y proteína sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio de los muestras pesadas de 37 gramos(gramaje exigido 60 gramos)
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Se evidencia Cumplimiento de los gramajes de acuerdo el menu patron.

INDIQUE SI QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-12

Powered by CamScanner

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 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	
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:** 25 **PORCENTAJE %:** 86,20

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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			
		Peso Establecido				Sabor			

Powered by CamScanner

		Peso Muestreado				Textura				
		% Adecuación				Apariencia				

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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			
		Peso Establecida				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Fruta entera		
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	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
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			

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	2930233	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2023	VERSIÓN	202012

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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

	2500238		2026-02-12		4161.010.26.1.1588.2025		202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Nuñez	U.T Alimentacion Integ	Jefe cocina	Adriana Nuñez
Atendió				
Acompañó	Wilson Bejarano	U.T. Alimentacion Integral	conductor	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Supervisor de Contrato	

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:	4161.010.26.1.1584-2025	
ID Visita:		Fecha: 12/Feb/26	Nombre nutricionista/auxiliar:	E. P. Jose Mazuera.	
Ficha del día:	157	Menú verificado:	7	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		F	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	13	NÚMERO DE RECHAZOS: 1

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENÚ 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	503	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	520	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	550	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	499	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	520	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	492	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	500	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	511	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	503	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	540	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	483	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	480	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	495	1	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 (MENÚ PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	13	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Ramirez	Alimentación integral	Jefe cocina	Adriana Ramirez
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Fabio Castaño	Univalle	Jefe de Campo	

El día de visita hizo acompañamiento de un ente de control / SIC / 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	2600239	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 121 #25, ciudadela, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:44:00	**Hora Fin:**	12:50:00
Raciones Programadas:	87	**Raciones Entregadas:**	87	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pierna de pollo frita Arroz blanco Ens. remolacha y zanahoria Plátano maduro Jugo de fruta Postre					**No. Menú Verificado:**	M07
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	SI	12:50:00	SI	25.80	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	EXZ666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-11-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-11-27

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	Se evidencia certificado medico apto para trabajar y curso de capacitación en BPM.
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	Se evidencia capacitación en BPM con una duración de 10 horas.
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	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 21 de noviembre 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 27 de junio 2026.
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 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	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
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 los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
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	El contratista realiza la entrega total de las raciones solicitadas según el parte del día.
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).	1	Se evidencia cumplimiento 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	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).	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_2600239_2001001_1_1770994933518.jpeg
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.
7.jpeg



ITV_2600239_2001001_2_1770994933518.jpeg
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.
8.jpeg



ITV_2600239_2001002_1_1770995028835.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.
7.jpeg



ITV_2600239_2002002_1_1770995127917.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).
3.jpeg



ITV_2600239_2002003_1_1770995247018.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.
5.jpeg



ITV_2600239_2002003_2_1770995247018.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.
6.jpeg



ITV_2600239_2002004_1_1770995299910.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
4.jpeg



ITV_2600239_2002006_1_1770995351072.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.
10.jpeg



ITV_2600239_2002006_2_1770995351072.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.
11.jpeg



ITV_2600239_2002008_1_1770995437906.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.
13.jpeg



ITV_2600239_2002008_2_1770995437907.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.
14.jpeg



ITV_2600239_2002010_1_1770995557943.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
2.jpeg



ITV_2600239_2002011_1_1770995638341.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).
15.jpeg



ITV_2600239_2003001_1_1770995802217.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.
16.jpeg



ITV_2600239_2003004_1_1770995999573.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
15.jpeg



ITV_2600239_2003004_2_1770995999574.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
16.jpeg



ITV_2600239_2003005_1_1770996177602.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.
17.jpeg



ITV_2600239_2003006_1_1770996227499.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.
16.jpeg



ITV_2600239_2003008_1_1770996287606.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).
18.jpeg



ITV_2600239_2003009_1_1770996456016.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_2600239_2003009_2_1770996456016.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).
20.jpeg



ITV_2600239_2003009_3_1770996456016.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).
21.jpeg



ITV_2600239_2003009_4_1770996456016.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).
22.jpeg



ITV_2600239_2003009_5_1770996456016.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).
23.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	2600239	FECHA	2026-02-12	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_2600239_1_1770954093596.pdf	Acta EP Decepaz 12022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	JEFE DE 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-2312-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2880239	FECHA	2025-12-12	CONSECUTIVO	4001.010.26.1.1518.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 121 #25, ciudadela, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	11:44	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	87 **Raciones Entregadas:** 87	**Dietas Programadas:**	No	**Dietas Entregadas:**	No
Componentes de menú:	Pierna de Pollo Guiso, Arroz blanco, Ens. Remolacha y Zanahoria, Platano maduro Jugo de fruta y Bolo Vainilla.			**No. Menú Verificado:**	7
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz			**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	12:50	25,8°C	X	C	NC	1ª bebida (Jugo de fruta)
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:	FXZ 666	**Hora de llegada del vehículo:**	11:00	**Hora finalización de la entrega:**	12:50
Fecha SOAT:	21 Nov 26	**Fecha Tecno-Mecánica:**	27 Nov 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:	Wilson Bejarano				
Fecha certificado médico:	17 Oct 25	**Fecha asistencia a capacitación:**	17 Oct 25	**Vigencia licencia de conducción:**	13 Nov 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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600239 FECHA 2026-02-12 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	
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: 2025-12-22] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TQ1006 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019
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: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencian condiciones para conservar la vianda [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-16] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservación de los alimentos [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia de todos los elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [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 contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / 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 2026-02-12 PÁGINA 2

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	2580239	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

					[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	N A	NO	[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera Compromiso: [Entregar instrumento de medicion a cada vehiculo +++ Persiste [ ] / 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	N A	NO	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los vehiculos no cuentan con el kit de limpieza y limpieza con los instrumentos de medicion (gramaje y termometro) (UNIFORME) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia el kit de limpieza y desinfección con su respectivo Guardan bien dentro 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	N A	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	N A	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	N A	NO	[Reportado: 2025-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehiculo no cuenta con formato para registro de temperatura Compromiso: [Implementar formato de entrega de raciones diarias con item de temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2025-01-05] [Notificado: 2026-02-05][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se evidencia diligenciamiento [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia planilla de registro de Todos mismos debidamente 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
					[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega del D (Hora de entrega 9:24 am) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	N A	NO	[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el horario de entrega. Hora de entrega D (8:49 am) Compromiso: [Apoyar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega del desayuno, mediante la programacion y control de tiempos de produccion, ensamble y despacho. Se acuerda que la entrega realizada a las 9:00 a. m. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Hora de entrega desayuno 6:30 am [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos a la estación de Policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	N A	NO	

PROMOTOR QUE ATENDIÓ LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-12 PÁGINA 3

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	2800239	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSIÓN	202512

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: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos (Sin Compromiso) *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencian mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. (Sin Compromiso) *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. (Sin Compromiso) *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia los mecanismos que garantizan 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 cucharra en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que la bebida el ID se entregada en termos plásticos y con pitillo del 7 celular y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. (Sin Compromiso) *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [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 realiza por entrención del supervisor y Agentes de custodia (Radio 10/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento 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 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: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencian mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie. Con proviso: [Colocar mecanismos que garanticen la inocuidad *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia Mecanismos Para Prevenir riesgos en la inocuidad Para los casos en que los alimentos se encuentran a la intemperie.

Powered by CamScanner

					[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje servido. Compromiso: [Rectificar el gramaje en el encuentro y garantizar cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] El contenido en el pelanca no cumple con el gramaje correspondiente (400 gr) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo a lo minuta patrón [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-06] [Plazo Seguimiento: 2026-02-21] El operador cumple con gramaje de fruta y proteína(gramaje exigido 80 gramos) El operador envía bebida de chontaduro en un recipiente con capacidad de 10 litros, para un porte de 80 PPL [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento de los Gramajes de acuerdo al 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.	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	
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

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	2680239	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

PUNTAJE POSIBLE: 29 **PUNTAJE OBTENIDO:** 24 **PORCENTAJE %:** 82,75

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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			
		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

PERSONAS QUE OFRECIERON LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-12 PÁGINA 6

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	2800239	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Fruta entera		
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	Almuerzo			COMPONENTE	Leguminosa		
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

INICIALES DE QUIÉN 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

# VISITA	2500239	FECHA	2025-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentacion Integral	Jefe Cocina	Adriana Mueses.
Atendió				
Acompañó	Wilson Bejarano	U.T. Alimentacion Integral	Conductor.	wilson B/a
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

	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:	4311.010.26.1.2548.2025		
El Visita:		Fecha:	12/6/26	Nombre establecimiento:	F. P. Decerza		
Parte del día:	07	Menú verificado:	T	Tiempo de consumo evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENÚ 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	461	1	MUESTRA 21			MUESTRA 41		
MUESTRA 2	487	1	MUESTRA 22			MUESTRA 42		
MUESTRA 3	493	1	MUESTRA 23			MUESTRA 43		
MUESTRA 4	479	1	MUESTRA 24			MUESTRA 44		
MUESTRA 5	551	1	MUESTRA 25			MUESTRA 45		
MUESTRA 6			MUESTRA 26			MUESTRA 46		
MUESTRA 7			MUESTRA 27			MUESTRA 47		
MUESTRA 8			MUESTRA 28			MUESTRA 48		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 49		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 50		
MUESTRA 11			MUESTRA 31					
MUESTRA 12			MUESTRA 32					
MUESTRA 13			MUESTRA 33					
MUESTRA 14			MUESTRA 34					
MUESTRA 15			MUESTRA 35					
MUESTRA 16			MUESTRA 36					
MUESTRA 17			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					
MUESTRA 19			MUESTRA 39					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENÚ PATRÓN)					
TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONVENCIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Heir Castaño	FUV	Profesional	

El día de visita fue acompañado/atendido por ente de control / SSC / ICBF / 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	2600240	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 1D #67-00, Comuna 5, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	07:08:00	**Hora Fin:**	08:08:00
Raciones Programadas:	59	**Raciones Entregadas:**	59	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Aguapanela y en leche, Pan, Queso, Fruta Naranja.					**No. Menú Verificado:**	M07
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO 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	08:08:00	SI	23.30	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**	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	

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 conservación de los alimentos. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia 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	
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 sin embargo Operador diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin iniciar recorrido.

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	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con horario de entrega A (Hora de entrega 1:57pm) [Subsana]: Contratista cumple horario de entrega desayuno
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo deménu; el menú #8 programado derivado de cereal GALLETA SAL, el operador entrega PAN VARIEDAD. [Subsana]: [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El operador entrega papa cocida en lugar de Platano maduro [Subsana]:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	[2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El operador entrega papa cocida en lugar de Platano maduro [Persiste]: [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vaso que el operador suministra para el servido de las bebidas en las estaciones (7 onzas) no cumple con el volumen de 240cc definido en el anexo técnico. [Subsana]: Operador envia vasos de 9 onzas
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 (Temperatura de queso 23.3 C).
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).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	[2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo con la minuta patrón. [Subsana]: Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno
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	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con la rotación de postres (se ha evidenciado entrega diaria de postre bocadillo) [Subsana]: Operador cuenta con variedad de postres para garantizar la rotación.
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	8	PORCENTAJE %	80.00

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

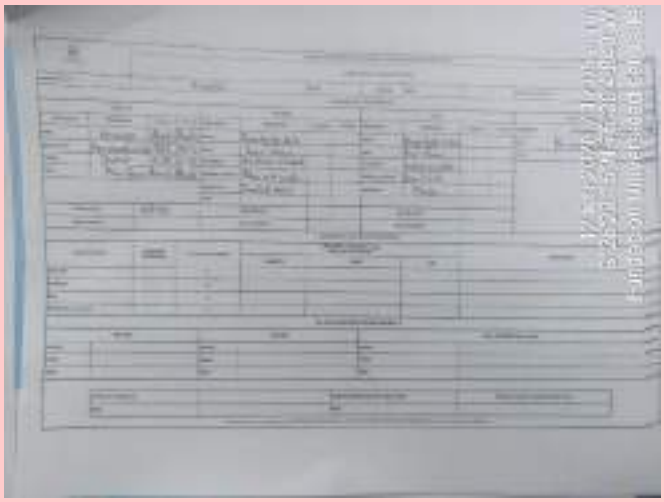
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	23	**PORCENTAJE %:**	82

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600240_2002006_1_1770996313320.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 2026-02-12 at 11.23.17 AM.jpeg



ITV_2600240_2002011_1_1770997318943.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 10.25.27 AM (1).jpeg



ITV_2600240_2003005_1_1770997579912.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 2026-02-12 at 11.23.15 AM.jpeg



ITV_2600240_2003006_1_1770997648556.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 2026-02-12 at 11.23.10 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_150_1_1770997380419.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 2026-02-12 at 11.23.10 AM (1).jpeg
Contratista cumple horario de entrega desayuno



IRS_154_1_1770997493748.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-02-12 at 11.23.20 AM.jpeg
Operador envia vasos de 9 onzas



IRS_157_1_1770997813100.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 11.23.16 AM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno



IRS_157_10_1770997813100.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 11.23.10 AM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno



IRS_157_2_1770997813100.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 11.23.16 AM.jpeg
Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno



IRS_157_3_1770997813100.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 11.23.15 AM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno



IRS_157_4_1770997813100.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 11.23.14 AM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno



IRS_157_5_1770997813100.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 11.23.14 AM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno



IRS_157_6_1770997813100.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 11.23.14 AM.jpeg
Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno



IRS_157_7_1770997813100.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 11.23.13 AM.jpeg
Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno



IRS_157_8_1770997813100.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 11.23.12 AM.jpeg
Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno



IRS_157_9_1770997813100.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 11.23.11 AM.jpeg
Operador cumple con gramaje de componentes en el desayuno

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_2600240_1_1770998140686.pdf	Acta de visita Estación Rivera .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	2600240	FECHA	2026-02-12	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 conservación de los alimentos.
No se evidencia termómetro y gramera.
Se evidencia Planilla sin embargo Operador diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin iniciar recorrido.
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (Temperatura de queso 23.3 C).
No se entregan las bebidas de forma individual.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	FUNCIONARIO OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA PALMA	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-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2600240	FECHA	12/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1.VEG.2025	VERSION	202512

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	Estacion de Policia Rueda (Reforma)			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Sculr
Dirección:				**Hora Inicio:**	7:06	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	59	**Raciones Entregadas:**	59	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Agua panela con leche, pan, Queso Fruta Naranja					**No. Menú Verificado:**	7
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	8:08	23.3	X	C	NC	Tem. Queso
ALMUERZO				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:	JRY653	Hora de llegada del vehículo:	8:02	Hora finalización de la entrega:	8:08		
Fecha SOAT:	4/3/2025	Fecha Tecno-Mecánica:					
Fecha Inspección:	16-10-25	No. acta de inspección:	AMS-IC-10 2025-03	% Cumplimiento:	100		
Subred Integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Alexander Hoyos				
Fecha certificado médico:	13/03/25	**Fecha asistencia a capacitación:**	13/03/25	**Vigencia licencia de conducción:**	30/09/29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

NOMBRE 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	760241	FECHA	12/2/26	CONTRATO	4161-010-261-1588-2025	VERSION	20512

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	
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	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)	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	
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	Se evidencia planilla sin embargo el operador diligencia en planta tanto Temperatura de despacho como T° de llegada, lo establecimiento

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.7

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

PERSONAL QUE ATIENDE LA VISITA A. M

FECHA IMPRESIÓN

PÁG 1 DE 2

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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	260226	FECHA	11/02/26	CONTRATO	4161.010.16.1.1380.2025	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	(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 mecanismo que garantice la conservación de 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)	1	NA	NO	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	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 DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80

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	
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	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: AM

FECHA IMPRESIÓN:

PÁGINA 3

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600240	FECHA	12/01/26	CONTRATO	4161-010-26 | 1388 2025	VERSION	202512

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

Ninguna

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se realiza socialización de acta.
a Funcionario de Operador

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA MM

FECHA IMPRESIÓN

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-2032-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# Visita	2600140	FECHA	12/2/26	CONTRATO	4161.010.26-1 1588.2025	VERSIÓN	220512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	D.T Alimentación	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Edgar Alexander Hoyos	Of. Alimentación	Conductor	Edgar Hoyos
Realizó	Diana Veronica Palma F	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:		4161 010 26 1 1588 2025	
ID Visita:	2600240	Fecha:	12/02/26	Nombre establecimiento:	L.P La Riviera		
Parte del día:	59	Menú verificado:	7	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	34	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	31	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	35	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	36	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	31	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 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	3	TOTAL RECHAZADOS:	2	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de queso de formas aleatorias 3 de las 5 muestras Cumplen.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	U.T Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑO:				
ACOMPAÑO:	Edgar Hoyos	U.T. Alimentación I.	Conductor.	Edgar Hoyos
REALIZÓ:	Diana Veronica Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ITS / 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	2600241	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Calle 73, Cra. 7m Bis, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	07:08:00	**Hora Fin:**	07:48:00
Raciones Programadas:	44	**Raciones Entregadas:**	44	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Aguapanela y en leche, Pan, Queso, Fruta Naranja.					**No. Menú Verificado:**	M07
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	SI	07:48:00	SI	24.80	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**	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	

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 conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia 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	
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 sin embargo Operador diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin iniciar recorrido.

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	[2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia que el operador no cumple la entrega del alimento en el horario estipulado. Hora de entrega 6:57 p.m. [Subsana]: Operador entrega desayuno dentro del horario establecido
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 (Temperatura de queso 24.8 C).
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).	NA	NA
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Operador cumple gramaje de pan y fruta, sin embargo no cumple con gramaje de queso requerido (35 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	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

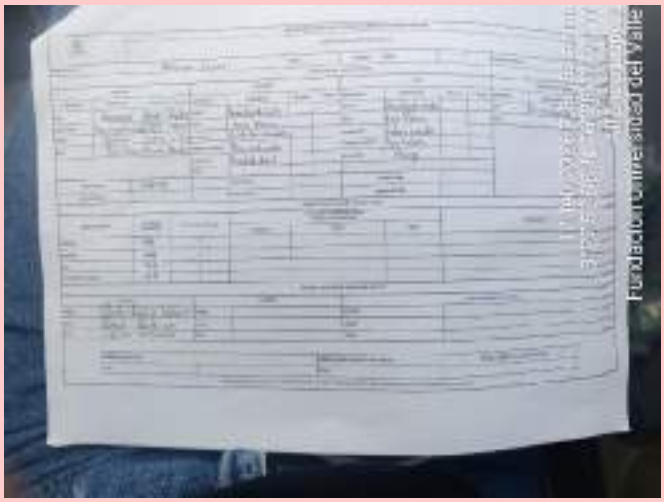
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	22	**PORCENTAJE %:**	79

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600241_2002006_1_1770995567045.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 2026-02-12 at 11.23.30 AM (1).jpeg



ITV_2600241_2002011_1_1770995605755.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 11.23.18 AM.jpeg



ITV_2600241_2003005_1_1770995730808.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 2026-02-12 at 11.23.18 AM (1).jpeg



ITV_2600241_2003006_1_1770995763684.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 2026-02-12 at 11.23.17 AM (1).jpeg



ITV_2600241_2003009_1_1770995991449.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 11.23.30 AM.jpeg



ITV_2600241_2003009_10_1770995991449.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 11.23.23 AM.jpeg



ITV_2600241_2003009_11_1770995991449.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 11.23.22 AM (1).jpeg



ITV_2600241_2003009_12_1770995991449.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 11.23.22 AM.jpeg



ITV_2600241_2003009_2_1770995991449.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 11.23.29 AM.jpeg



ITV_2600241_2003009_3_1770995991449.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 11.23.27 AM.jpeg



ITV_2600241_2003009_4_1770995991449.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 11.23.26 AM (1).jpeg



ITV_2600241_2003009_5_1770995991449.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 11.23.26 AM.jpeg



ITV_2600241_2003009_6_1770995991449.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 11.23.24 AM (2).jpeg



ITV_2600241_2003009_7_1770995991449.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 11.23.24 AM (1).jpeg



ITV_2600241_2003009_8_1770995991449.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 11.23.24 AM.jpeg



ITV_2600241_2003009_9_1770995991449.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 11.23.23 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

	
IRS_148_1_1770995828781.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 2026-02-12 at 11.23.17 AM (1).jpeg Operador entrega desayuno dentro del horario establecido	

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_2600241_1_1770996125216.pdf	Acta de visita Estación Alfonso López .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	2600241	FECHA	2026-02-12	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 conservación de los alimentos.
No se evidencia termómetro y gramera.
Se evidencia Planilla sin embargo Operador diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin iniciar recorrido.
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (Temperatura de queso 24.8 C).
No se entregan las bebidas de forma individual.
Operador cumple gramaje de pan y fruta, sin embargo no cumple con gramaje de queso requerido (35 gramos).

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-0012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	260091	FECHA	12/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	Estación de Policía Alfonso López			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Calle 73, Cra 7m Bis, cali.			**Hora Inicio:**	7:00	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	44	**Raciones Entregadas:**	44	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Aguapanela con leche, Pan, Queso fruta, Naranja.					**No. Menú Verificado:**	7
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Mujeres					**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	7:48.	24.8	X	C	NC	Tem. Queso
ALMUERZO				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:	JRY653	Hora de llegada del vehículo:	7:42	Hora finalización de la entrega:	7:48		
Fecha SOAT:	4/3/2025	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	Mes-16-10 2025-03	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Alexander Hoyos				
Fecha certificado médico:	13/03/25	Fecha asistencia a capacitación:	13/03/25	Vigencia licencia de conducción:	30/04/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE Y FIRMA QUIEN RECIBE 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 SCJ-0012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

EVENTO 2600241 FECHA 17/07/26 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	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2016 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	No se evidencian 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	No se evidencian 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	
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 encuentras 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	Se evalengia planilla sin embargo operador diligencia en planta temperatura de despacho y temperatura de llegada a establecimiento

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.7

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A. M

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-0012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600241	FECHA	12/02/26	CONTRATO	9161 010 76-1-1588-2025	VERSION	20/512

#						
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 garanticen la conservación de 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)	1	NA	NO	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	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministra 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	Operador cumple gramaje de Pan. y fruta. Sin embargo no cumple con Gramaje de Queso.
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)	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega e 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 el 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	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	1600241	FECHA	11/01/26	CONTRATO	4161-010-26-1-1788-2025	VERSION	202512

ETENCIÓN

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:	22	PORCENTAJE %:	78.6

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se realiza socialización de acta a funcionario del operador.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: A.M

FIRMA 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 SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	7600241	FECHA	12/02/26	CONTRATO	416 1010. 26 1. 1589. 2025	VERSION	2025 / 2

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentación Inter	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Edgar Alexander Hoyos	U.T Alimentación	Conductor	Edgar Hoyos
Realizó	Diana Veronica Palma.	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:	UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:		[illegible]	
ID Visita:	760024	Fecha:	12/1/26	Nombre establecimiento:	Estación de Policía. Alfonso López		
Parte del día:	44	Menú verificado:	7	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	33	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	35	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	31	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	33	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	37	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:	2	TOTAL RECHAZADOS:	3	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se Toman 5 muestras de queso de forma aleatoria, 3 de las 5 muestras no cumplen. Peso requerido (35 gramos)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:				
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	UT. Alimentacion	Conductor	xEdgar Hoyos
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma E

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	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	2600242	FECHA	2026-02-12	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:**	07:08:00	**Hora Fin:**	07:26:00
Raciones Programadas:	54	**Raciones Entregadas:**	54	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Aguapanela y en leche, Pan, Queso, Fruta Naranja.					**No. Menú Verificado:**	M07
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	SI	07:26:00	SI	22.10	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**	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	

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 conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia 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	[2025-12-30] [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]: Vehículo cuenta con kit de LyD completo [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección [Subsana]: Vehículo 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).	0	Se evidencia Planilla sin embargo Operador diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin iniciar recorrido.

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	[2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] En el momento de la entrega se evidencia que el operador no cumplió con el horario estipulado. Hora de entrega 6:30 p.m. [Subsana]: Operador entrega desayuno dentro del horario establecido
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo deménu; el menú #8 programado derivado de cereal GALLETA SAL, el operador entrega PAN VARIEDAD. [Subsana]:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vaso que el operador suministra para el servido de las bebidas en las estaciones (7 onzas) no cumple con el volumen de 240cc definido en el anexo técnico. [Subsana]: Operador envia vaso de 9 onzas
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 (Temperatura de queso 22.1 0C)
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. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] 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).	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).	0	Operador cumple gramaje de pan y fruta, sin embargo no cumple con gramaje de queso requerido (35 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	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:**	22	**PORCENTAJE %:**	79

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600242_2002011_1_1770994528922.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 11.23.31 AM (2).jpeg



ITV_2600242_2003005_1_1770994826694.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 2026-02-12 at 11.23.34 AM.jpeg



ITV_2600242_2003006_1_1770994963715.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 2026-02-12 at 11.23.31 AM (1).jpeg



ITV_2600242_2003009_1_1770995173370.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 11.23.36 AM (3).jpeg



ITV_2600242_2003009_10_1770995173371.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 11.23.35 AM.jpeg



ITV_2600242_2003009_2_1770995173371.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 11.23.36 AM (2).jpeg



ITV_2600242_2003009_3_1770995173371.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 11.23.36 AM (1).jpeg



ITV_2600242_2003009_4_1770995173371.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 11.23.36 AM.jpeg



ITV_2600242_2003009_5_1770995173371.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 11.23.35 AM (5).jpeg



ITV_2600242_2003009_6_1770995173371.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 11.23.35 AM (4).jpeg



ITV_2600242_2003009_7_1770995173371.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 11.23.35 AM (3).jpeg



ITV_2600242_2003009_8_1770995173371.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 11.23.35 AM (2).jpeg



ITV_2600242_2003009_9_1770995173371.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 11.23.35 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_142_1_1770994221126.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 11.23.10 AM.jpeg
Vehículo cuenta con kit de LyD completo



IRS_144_1_1770994661927.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 2026-02-12 at 11.23.31 AM (1).jpeg
Operador entrega desayuno dentro del horario establecido

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_2600242_1_1770995366182.pdf	Acta de visita Estación Municipal .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	2600242	FECHA	2026-02-12	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 conservación de los alimentos.
No se evidencia termómetro y gramera.
Se evidencia Planilla sin embargo Operador diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin iniciar recorrido.
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (Temperatura de queso 22.1 0C).
No se entregan las bebidas de forma individual.
Operador cumple gramaje de pan y fruta, sin embargo no cumple con gramaje de queso requerido (35 gramos).

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)	SUUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUUPERVISOR 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

ID VISITA	2600142	FECHA	12/02/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588 2025	VERSION	202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	Estación de Policía Municipal			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Calle 13, Cali, Valle de Cauca			Hora Inicio:	7:08	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	54	Raciones Entregadas:	54	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Aguapanela con leche, Pan, Queso fruta, Naranja					No. Menú Verificado:	7
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	7:26 am	22.1	X	(C)	NC	Temp. Queso
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	JFY653	Hora de llegada del vehículo:	7:21	Hora finalización de la entrega:		7:26 am	
Fecha SOAT:	4/3/2025	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMS-16-10 2025-03	% Cumplimiento:		100	
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Alexander Hoyos				
Fecha certificado médico:	13/03/25	Fecha asistencia a capacitación:	13/03/25	Vigencia licencia de conducción:	30/09/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA: Am

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 SCJ-2512-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600742 | FECHA 12/07/26 | CONTRATO 4161 010-76-1-1588-2023 | VERSION XDS12

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	
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	No se evidencian 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	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	
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	Se evidencia planilla sin embargo no se evidencia diligencia desde planta Temperatura de Regacle.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.7

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCION DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

AUXILIAR QUE ATIENDE LA VISITA: [illegible]

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-2013-0025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

VISITA 760242 | FECHA 12/02/16 | CONTRATO 416 010 261-1588 2015 | VERSION 2012-12

#						
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.	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 Temperatura de los Alimentos
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	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	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	Operado cumple gramaje de pan y fruta sin embargo no cumple con Gramaje de Queso
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)	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70

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 higienico 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	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA A.M

FIRMA DE CONFIRMACIÓN

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

# VISITA	7660241	FECHA	11/07/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	2021-2

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:	22	PORCENTAJE %:	78.6

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

se realiza socialización del acta con funcionario del operador

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-2012-2029 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260142	FECHA	12/09/26	CONTRATO	4161010.26.1 1SEM. 2015	VERSIÓN	270512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentacion integ	Jefe cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Edgar Alexander Hoyos	UE Alimentacol	Conductor	Edgar Hoyos
Realizó	Diana Veronica Palma F.	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]	Cual / Nombre:

NOMBRE DE QUIEN ATENDIÓ LA VISITA: A.M

FECHA IMPRESIÓN

PÁGINA 1

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 CO1.26 | 1208.2025	
ID Visita:	260292	Fecha	12/02/26	Nombre establecimiento:	Colegio Municipal		
Parte del día:	54	Menú verificado:	7	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	32	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	31	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	32	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	33	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	31	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 Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se Toman 5 muestras de queso de forma aleatoria Ninguna de las 5 muestras cumple peso requerido (35 gramos)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Nuñez	Alimentación integral U.T	Jefe cocina	Adriana Nuñez
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	UT. Alimentación	Conductor	x Edgar Hoyos
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma E.

El día de visita fue acompañado de un ente de control / SIC / ITA / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: ¿CUÁL? 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	2600243	FECHA	2026-02-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	29	**Raciones Entregadas:**	29	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	PIERNA DE POLLO ARROZ BLANCO ,ENSALADA DE REMOLACHA , PLATANO MADURO , JUGO DE FRUTA , POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**	M07
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**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	13:02:00	SI	30.00	TEMPERATURA COMIDA
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-20
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-04-09

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 dotacion adecuada

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 vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen al temperatura de los alimentos [2026-01-28] [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]: El vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen al temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehiculo no cuenta con termometro y gramera [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: 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.	1	El vehiculo cuenta co el kit de limpieza y desinfeccion [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion. [Subsana]: El vehiculo cuenta co el 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 , 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	El contratista cumple con horario de entrega en el almuerzo 1:02 pm [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] Hora de entrega almuerzo 1:41 pm [Sin Seguimiento]: El contratista cumple con horario de entrega en el almuerzo 1:02 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	El acompañante del menu N7 corresponde platano maduro se evidencia intercambio por papa [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] No se cumple con la preparacion de la papa que el menu requeria [Sin Seguimiento]: El acompañante del menu N7 corresponde platano maduro se evidencia intercambio por papa
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 cuenta con mecanismos que garantizan 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	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).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El operador cumple con el gramaje en el almuerzo
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 PLANILLA PARA REGISTRO A SATISFACCION [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA PLAILLA PARA REGISTRO DE ENTREGA A SATISFACCION [Subsana]: SE EVIDENCIA PLANILLA PARA REGISTRO 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).	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:**	25	**PORCENTAJE %:**	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600243_2001003_1_1771045970227.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 2026-02-14 at 6.10.40 AM.jpeg



ITV_2600243_2002006_1_1771046157411.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 terron .jpeg



ITV_2600243_2002006_1_1771046180762.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 terron.jpeg



ITV_2600243_2002006_1_1771046204255.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 terron.jpeg



ITV_2600243_2002008_1_1771046597222.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 2026-02-14 at 6.22.02 AM.jpeg



ITV_2600243_2002011_1_1771046735169.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 2026-02-14 at 6.24.11 AM.jpeg



ITV_2600243_2003001_1_1771046888319.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 terron .jpeg



ITV_2600243_2003002_1_1771047104849.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-14 at 6.30.28 AM.jpeg



ITV_2600243_2003005_1_1771047177844.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 terron .jpeg



ITV_2600243_2003005_1_1771047198370.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 terron.jpeg



ITV_2600243_2003005_1_1771047217312.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 terron.jpeg



ITV_2600243_2003006_1_1771047284966.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 terron .jpeg



ITV_2600243_2003009_1_1771047497711.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 2026-02-14 at 6.30.28 AM (1).jpeg



ITV_2600243_2003009_2_1771047497711.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 2026-02-14 at 6.35.32 AM (4).jpeg



ITV_2600243_2003009_3_1771047497711.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 2026-02-14 at 6.35.32 AM (3).jpeg



ITV_2600243_2003009_4_1771047497711.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 2026-02-14 at 6.35.32 AM (2).jpeg



ITV_2600243_2003009_5_1771047497711.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 2026-02-14 at 6.35.32 AM (1).jpeg



ITV_2600243_2003009_6_1771047497711.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 2026-02-14 at 6.35.32 AM.jpeg



ITV_2600243_2004001_1_1771047687369.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-02-14 at 6.24.11 AM (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	2600243	FECHA	2026-02-12	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_2600243_1_1771047784659.pdf	12-02-2026 Ep terron colorado.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE SOCIALIZA EL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA

Contrato de Interventoría EC-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600243	FECHA	12-0226	CONTRATO		VERSION	202512

Contratista:	Union Temporal integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Teron colorado			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Calle 19 0E #14A Teron colorado			Hora Inicio:	10:30	Hora Fin:	4:00pm
Raciones Programadas:	29	Raciones Entregadas:	29	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Pierna de pollo, arroz blanco, ensalada de remolacha, platano maduro, jugo de fruta, postre variedad.					No. Menú Verificado:	#7
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	1:02pm	30°c	X	X	NC	Temperatura comida.
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:	EXW806	Hora de llegada del vehiculo:	12:00pm	Hora finalizacion de la entrega:	1:20pm.		
Fecha SOAT:	29-1-2026	Fecha Tecno-Mecánica:	09 abril 2026				
Fecha Inspección:	16 oct-2025	No. acta de Inspección:		% Cumplimiento:	86.2		
Subred Integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan pablo reina				
Fecha certificado médico:	23 dic 2025	Fecha asistencia a capacitación:		Vigencia licencia de conducción:	09 oct 2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23 dic 2025	Fecha asistencia a capacitación:	23 dic 2025		

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 TRANSI
Contrato de Interventoría SC-J-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° 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	La dotación de conductor no cumple con lo definido. al no portar calzado (Subsana)

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	
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 para almacenar 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 termometro y gramera calibrada (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 temperaturas. (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-J025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		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	X	NA	NO	El contratista cumple con la Hora de entrega en el almuerzo. Hora Entrega 1:02 pm.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	el acompañante del menu 7 corresponde plastico marron el operador presenta vaso de icopor intercambio por papa.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	Una de las cajas verificadas no lleva proteina (Subsana).
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 caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	el vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura (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 evidencia bebida en empaque 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	
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	El operador cumple con el gramaje el el almuerzo (460gr) (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	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	Se evidencia planilla para registro de satisfacción (Subsana).
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (ET, 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 TRANSI
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202012

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)	29	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE %	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	4	PUNTAJE OBTENIDO:	4	PORCENTAJE %:	86,2

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	
	Se realiza la socialización sin
	ninguna novedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

NOMBRES DE QUIEN ATENDIÓ LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 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-2212-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	UT Alimentación Info	Jefe Cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz	UT Alimentación	Conductor.	
Realizó	Maria Llanos	Interventoria	Supervisor	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

APELLIDOS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 3

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:		4261.010.26.1.1568.2025	
ID Visita:		Fecha: 12-02-26	Nombre establecimiento:	EP Teron colorado.			
Parte del día:	29	Menú verificado:	# 7	Tiempo de ración 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	462	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	534	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	493	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	511	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	459	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

Se toman 5 muestras de almuerzo de manera aleatoria, se evidencia q ue 1 muestra esta por debajo del (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Nuevis	Alimentación UT	Jefe Cocina	Adriana Nuevis
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Parra	UT alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUV	Supervisor	

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 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	2600244	FECHA	2026-02-12	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:**	10:03:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	106	**Raciones Entregadas:**	106	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	PIERNA DE POLLO , ARROZ BLANCO , ENSALADA DE REMOLACHA , PLATANO MADURO , JUGO DE FRUTA , POSTRE VARIEDAD					**No. Menú Verificado:**	M07
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**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	12:12:00	SI	45.00	TEMPERATURA COMIDA
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-20
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-04-09

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 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	
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 la temperatura [2026-01-28] [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]: El vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehiculo no cuenta 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	El vehiculo cuenta con kit de limpiea y desinfeccion [2025-12-29] [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 limpiea 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, diligenciada [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia formato de 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	El contratista cumple con el horario de entrega (12: 12 pm) [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] Se evidencia que el contratista no cumplió con el tiempo de entrega de los alimentos [Subsana]: El contratista cumple con el horario de entrega (12: 12 pm)
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia intercambio del acompañante en el menu N7 , platano maduro por papa salada [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] No se cumple con la preparacion de la papa que el menu requeria [Subsana]: Se evidencia intercambio del acompañante en el menu N7 , platano maduro por papa salada
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 cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [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 le entrega de la bebida de manera individual [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia entrega de bebida en empaque individual. [Persiste]: No se evidencia le 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	El operador envia jugo en recipiente con capacidad de 22 litros , para un parte de 106 ppl. se anexa evidencia fotografica de 8 muestras de almuerzo evidenciando que el gramaje cumple peso correspondiente (460 gr) [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] Se entrega un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 103PPL [Persiste]: El operador envia jugo en recipiente con capacidad de 22 litros , para un parte de 106 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	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 DILIGENCIADO [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO se evidencia formatos de entrega a satisfacción del desayuno [Subsana]: SE EVIDENCIA FORMATODE ENTREGA A SATISFACCION DILIGENCIADO

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:**	24	**PORCENTAJE %:**	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600244_2001003_1_1771048542857.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 2026-02-14 at 6.10.40 AM (1).jpeg



ITV_2600244_2002006_1_1771048804792.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 fraydamian.jpeg



ITV_2600244_2002006_1_1771048834269.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 fraydamian.jpeg



ITV_2600244_2002006_1_1771048857118.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 fraydamian.jpeg



ITV_2600244_2002008_1_1771049069597.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 12 feb.jpeg



ITV_2600244_2002011_1_1771049314741.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 2026-02-14 at 7.07.10 AM.jpeg



ITV_2600244_2003001_1_1771049465807.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 fraydamian.jpeg



ITV_2600244_2003002_1_1771049649513.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-14 at 7.12.33 AM.jpeg



ITV_2600244_2003005_1_1771049738953.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 fraydamian.jpeg



ITV_2600244_2003005_1_1771049757439.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 fraydamian.jpeg



ITV_2600244_2003005_1_1771049776569.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 fraydamian.jpeg



ITV_2600244_2003006_1_1771049842930.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 fraydamian.jpeg



ITV_2600244_2003006_1_1771049864665.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 comida fraydamian.jpeg



ITV_2600244_2003006_1_1771049881983.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 fraydamian.jpeg



ITV_2600244_2003009_1_1771049982098.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).
entrega fraydamian.jpeg



ITV_2600244_2003009_1_1771050328144.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 2026-02-14 at 7.12.33 AM (1).jpeg



ITV_2600244_2003009_2_1771050328144.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 2026-02-14 at 7.20.09 AM (7).jpeg



ITV_2600244_2003009_3_1771050328144.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 2026-02-14 at 7.20.09 AM (6).jpeg



ITV_2600244_2003009_4_1771050328144.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 2026-02-14 at 7.20.09 AM (5).jpeg



ITV_2600244_2003009_5_1771050328144.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 2026-02-14 at 7.20.09 AM (4).jpeg



ITV_2600244_2003009_6_1771050328144.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 2026-02-14 at 7.20.09 AM (3).jpeg



ITV_2600244_2003009_7_1771050328144.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 2026-02-14 at 7.20.09 AM (2).jpeg



ITV_2600244_2003009_8_1771050328144.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 2026-02-14 at 7.20.09 AM (1).jpeg



ITV_2600244_2004001_1_1771050520974.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-02-14 at 7.27.25 AM.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	2600244	FECHA	2026-02-12	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_2600244_1_1771050599986.pdf	12-02-2026 EP fray Damian.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL ACTA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

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

# VISITA	260244	FECHA	12 feb 26	CONTRATO		VERSION	202512

Contratista:	Union Temporal alimentacion integral Cali 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP Fry Damian			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	cra 13 # 13-72 cali			**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	106	**Raciones Entregadas:**	106	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pierna de pollo, arroz blanco, ensalada de remolacha, platano maduro, jugo de fruta, postre variedad.					**No. Menú Verificado:**	#7
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	12:12 pm	45°C	X	X	NC	Temperatura comida
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:	EXU 806	Hora de llegada del vehículo:	12:00pm	Hora finalización de la entrega:	1:00pm.		
Fecha SOAT:	20 jul 2026	Fecha Tecno-Mecánica:	09 abril 2026				
Fecha Inspección:	16 oct 2025	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	82,7		
Subred Integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan pablo reina ortiz				
Fecha certificado médico:	23 Dic 2025	Fecha asistencia a capacitación:		Vigencia licencia de conducción:	04 oct 2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23 Dic 2025	Fecha asistencia a capacitación:	23 Dic 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-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
		0	X	NA	NO	
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	La dotacion de conductor no cumple con lo definido (calzado) (Subsana)

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
		0	X	NA	NO	
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	El vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura (persiste).
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	El vehiculo no cuenta con termometro y gramera calibrada (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 vehiculo cuenta con kit de limpeza 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 diligencias 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	Se evidencia registro de planilla para registro de temperatura diligenciado (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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# 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	El contratista cumple con el horario de entrega (12:12 pm) (Subsana)
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	el acompañante del Reino N7 corresponde plato, menú. se entrega papa se verifica cero de información
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 vehículo no cuenta con mecanismos que garantizan la temperatura (persiste).
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensambiada, 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 que entrega 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	
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	El operador Alicia Pago en un recipiente con capacidad de 22 Litros para 106 PPL (persiste).
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 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 satisfacción (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	
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	

CARGO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 3

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-2512-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	232512

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 realiza la Socialización del Acta sin ninguna novedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

ALIES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION _____ PAGINA 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

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentación en Tránsito	Jefe cocina	AdrianaMueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan pablo reina	UT alimentación	Conductor	
Realizó	Maria Ramos	Interventoría	Supervisor	

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2018

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4181.010.26.1.1548.2025	
ID Visita:		Fecha: 12/11/26	Nombre establecimiento:	ED Fray Damian			
Parte del día:	Tde	Menú verificado:	#7	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	459	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	511	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	539	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	491	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	373	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	518	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	548	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	512	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:	6	TOTAL RECHAZADOS:	2	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de almuerzo de forma aleatoria, se evidencia que dos muestras estan con peso por debajo (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mercado	Alimentación Integral	Jefe cocina	Adriana Mercado
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan pablo reina	alimentacion	conductor	
REALIZÓ:	Maria Alamo	FUV	supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control? SIC / ETB / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA 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	2600245	FECHA	2026-02-12	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:**	10:30:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	56	**Raciones Entregadas:**	56	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pierna de pollo , arroz blanco , ensalada de rmolacha , platano maduro , jugo de fruta , postre					**No. Menú Verificado:**	M07
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**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	12:33:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-20
FECHA	2026-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-04-09
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 dotacion adecuada

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 vehiculo no cuenta con los mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-28] [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]: El vehiculo no cuenta con los mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia en el vehiculo termoemtro y gramera calibrada [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: No se evidencia en el vehiculo termoemtro y 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	
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 [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia planilla para registro de temperaturas [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	El operador cumple con el horario de entrega, enrego a las 12 : 33 pm [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] En el momento de la entrega se evidencia que el operador no cumplió con el horario estipulado. Hora de entrega 2:29 p.m. [Subsana]: El operador cumple con el horario de entrega, enrego a las 12 : 33 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se observa intercambio de energetico platano por papa [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] No se cumple con la preparacion de la papa que el menu requeria [Sin Seguimiento]: Se observa intercambio de energetico platano por papa
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	El operador cumple con el gramaje de los componentes del menu en el almuerzo [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: El operador cumple con el gramaje de los componentes del menu en el almuerzo
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 cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente (25°C). [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 la bebida en empaque individual [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia entrega de bebida en empaque individual [Persiste]: No se evidencia la entrega de 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).	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	El operador cumple con el gramaje de los componentes del menu en el almuerzo [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] Se pesan cajas con un promedio de 419gramos (peso requerido 460gramos) [Sin Seguimiento]: El operador cumple con el gramaje de los componentes del menu en 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	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 formato de entrega a satisfaccion [2026-01-24] [2026-02-08 22:10:55] NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACCION EN EL DESAYUNO [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	
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:**	25	**PORCENTAJE %:**	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600245_2001003_1_1771279955696.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 12 feb.jpeg



ITV_2600245_2002006_1_1771280711017.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 12 feb junin.jpeg



ITV_2600245_2002006_2_1771280711017.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 12 feb junin.jpeg



ITV_2600245_2002006_3_1771280711017.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 12 feb junin.jpeg



ITV_2600245_2002011_1_1771280910727.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 2026-02-16 at 11.26.53 PM.jpeg



ITV_2600245_2003001_1_1771281022128.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 12 feb junin.jpeg



ITV_2600245_2003002_1_1771281158257.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-16 at 11.31.01 PM.jpeg



ITV_2600245_2003003_1_1771281385669.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-02-16 at 11.31.01 PM (1).jpeg



ITV_2600245_2003003_2_1771281385669.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-02-16 at 11.33.26 PM (4).jpeg



ITV_2600245_2003003_3_1771281385669.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-02-16 at 11.33.26 PM (3).jpeg



ITV_2600245_2003003_4_1771281385670.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-02-16 at 11.33.26 PM (2).jpeg



ITV_2600245_2003003_6_1771281385670.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-02-16 at 11.33.26 PM.jpeg



ITV_2600245_2003005_1_1771281510470.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 12 feb junin.jpeg



ITV_2600245_2003006_1_1771281593478.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 12 feb junin.jpeg



ITV_2600245_2003009_1_1771281761215.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 2026-02-16 at 11.33.26 PM (4).jpeg



ITV_2600245_2003009_2_1771281761215.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 2026-02-16 at 11.33.26 PM (3).jpeg



ITV_2600245_2003009_3_1771281761215.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 2026-02-16 at 11.33.26 PM (2).jpeg



ITV_2600245_2003009_4_1771281761215.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 2026-02-16 at 11.33.26 PM (1).jpeg



ITV_2600245_2003009_5_1771281761215.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 2026-02-16 at 11.33.26 PM.jpeg



ITV_2600245_2004001_1_1771281913812.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-02-16 at 11.26.53 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	2600245	FECHA	2026-02-12	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_2600245_1_1771282090146.pdf	12-02-2026 EP Junin.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE REALIZA LA SOCIALIZACON DE LA VISITA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUERVISOR
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUERVISOR

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

ID VISITA	260245	FECHA	12 feb 26	CONTRATO		VERSION	2025 12

Contratista:	Union temporal alimentacion integral cali 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	Ep junin			Tipo:		Localidad:	
Dirección:	cra 23b # 5a 20 - 3 de julio			Hora inicio:	10:30	Hora Fin:	4:00pm
Raciones Programadas:	56	Raciones Entregadas:	56	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	pierna de pollo, arroz blanco ensalada de tomate, platano maduro, jugo de fruta, postre.					No. Menú Verificado:	# 7
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	12:33 pm	38°C	X	C	NC	Temperatura Jugo
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:	EXU806	Hora de llegada del vehículo:	12:00pm	Hora finalización de la entrega:	13:10 pm		
Fecha SOAT:	20/1/2026	Fecha Tecno-Mecánica:	09 abril 2026				
Fecha Inspección:	16 OCT 25	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:	Juan pablo reina ortiz				
Fecha certificado médico:	23 DIC 2025	Fecha asistencia a capacitación:		Vigencia licencia de conducción:	04 oct 2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23 DIC 2025	Fecha asistencia a capacitación:	23 DIC 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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# 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	La dotación del conductor no cumple con lo definido (Subsana)

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	
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	No se evidencia en el vehículo termometro y 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.	0	X	NA	NO	El vehículo 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	Se evidencia planilla 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

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	El operador cumple con el Horario de entrega almuerzo 12:33 pm (Subsana)
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	Se observa intercambio para cambio de proteina (Papa
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	el Operador cumple con el gramaje en el almuerzo (Subsana).
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 caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	El vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura (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 evidencia la entrega de la bebida en empaque 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	
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	el contratista cumple con el gramaje en el almuerzo (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	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	Se evidencia entrega de formato a satisfacción.
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 NO	
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-0912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# 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:	25	PORCENTAJE %:	86,2

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Se realiza la socialización del acta sin ninguna novedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

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

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentación Unitig	Jefe Cocina	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan pablo reina	UT Alimentación	conductor	
Realizó	Maria Llanos	Interventoría	Supervisor	

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

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:		4181.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha:	12 feb 26	Nombre establecimiento:	EP Junin.		
Ruta del día:	56	Menú verificado:	#7	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	476	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	588	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	521	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	520	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	594	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:		TOTAL RECHAZADOS:		CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de almuerzo de las cuales 5 cumplen con el gramaje para el almuerzo (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Hernandez	UT alimentacion	Tesorera	Adriana Hernandez
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan pablo ortiz	UT alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Nelly Llanos	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / DIS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA O 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	2600246	FECHA	2026-02-13	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:**	03:42:00	**Hora Fin:**	04:49:00
Raciones Programadas:	109	**Raciones Entregadas:**	109	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de res en bistec Arroz blanco Verdura thai Papa criolla Jugo de fruta Refrigerio: Agua de panela Galleta Panadería					**No. Menú Verificado:**	M08
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	ADMINISTRADORA

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	04:49:00	SI	24.30	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	04:49:00	SI		

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	El conductor cuenta con los exámenes de reconocimiento medico apto para manipular alimentos.
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	Se evidencia soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.
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	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	
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 11 de septiembre 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 10 de septiembre 2026.
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 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	
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 los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
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	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación 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	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).	1	Se evidencia cumplimiento 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	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	
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_2600246_2001001_1_1771038270135.jpeg
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.
7.jpeg



ITV_2600246_2001001_2_1771038270136.jpeg
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.
8.jpeg



ITV_2600246_2001002_1_1771038317226.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.
1.jpeg



ITV_2600246_2002001_1_1771038397002.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
3.jpeg



ITV_2600246_2002004_1_1771038860480.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
9.jpeg



ITV_2600246_2002004_2_1771038860480.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
10.jpeg



ITV_2600246_2002006_1_1771039748042.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_2600246_2002007_1_1771039794770.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600246_2002008_1_1771039839939.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.
4.jpeg



ITV_2600246_2002011_1_1771039964233.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).
11.jpeg



ITV_2600246_2003001_1_1771040034600.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.
12.jpeg



ITV_2600246_2003002_1_1771040083253.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg



ITV_2600246_2003005_1_1771040150460.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.
11.jpeg



ITV_2600246_2003006_1_1771040205998.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.
13.jpeg



ITV_2600246_2003008_1_1771040276779.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).
14.jpeg



ITV_2600246_2003009_1_1771040494058.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_2600246_2003009_2_1771040494058.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_2600246_2003009_3_1771040494058.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_2600246_2003009_4_1771040494059.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_2600246_2003009_5_1771040494059.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_2600246_2003009_6_1771040494059.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).
20.jpeg



ITV_2600246_2003009_7_1771040494059.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).
21.jpeg



ITV_2600246_2003009_8_1771040494059.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).
22.jpeg



ITV_2600246_2003010_1_1771040570364.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.
6.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	2600246	FECHA	2026-02-13	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_2600246_1_1771040602024.pdf	Acta EP La Flora 13022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	ADMINISTRADORA
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-2512-2325 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2500246	FECHA	2026-02-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNICN 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:**	3:42	**Hora Fin:**	4:49
Raciones Programadas:	109 **Raciones Entregadas:** 109	**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Crema de Res con bistec, Arroz blanco, Ve. Jue thai, Papa criolla y Jug. de fruta. Ref: Agua de Panela y Galleta de Panadería.			**No. Menú Verificado:**	8
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy C. Agudelo Ramirez			**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

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	4:49	24,3 °C	X	C	NC	Fr Jugo de fruta.
REFRIGERIO NOCTURNO			X	C	NC	

Novedades

Concinados	Sindicatos	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JPO415	Hora de llegada del vehículo:	3:00	Hora finalización de la entrega:	4:49
Fecha SOAT:	11 Sep 26	Fecha Tecno-Mecánica:	10 Sep 26		
Fecha inspección:	16 Oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Felipe Zambrano				
Fecha certificado médico:	23 Nov 25	Fecha asistencia a capacitación:	24 Nov 25	Vigencia licencia de conducción:	11 Oct 28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: SA

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	2600248	FECHA	2026-02-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	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	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El conductor del vehículo JPO415 no porta la licencia de conducción física (Sin Compromiso) *** Pendiente [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia soporte de capacitación en BPM con calificación de 10 horas de capacitación continua.
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 pláticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA ND	[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-02-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se evidencia equipos o elementos para conservación de alimentos calientes (Sin Compromiso) *** Pendiente [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-25] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS (Sin Compromiso) *** Pendiente [ ] / 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 SA

Powered by CamScanner

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 [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-03] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrado. Compromiso: [Llevar instrumentos de medición a entidad especializada *** Persiste [ ] / 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	1	N A / N O	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y lampazo con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y lampazo con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-03] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección. Compromiso: [Entregar kit de limpieza a cada vehículo *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia el Kit de limpieza y desinfección con sus respectivos implementos 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	1	N A / N O	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	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: 2026-01-03] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia planilla para registro de temperaturas Compromiso: [Implemtar libro registro diario de entrega de raciones con item temperatura *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No Se evidencia (del 4) de registro de temperatura [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia planilla de registro de T° de los mismos debidamente 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

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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600248	FECHA	2026-02-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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
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 garantican la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	0	(1)	NA	NO

[Reportado: 2025-12-31][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:45 am).
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-06][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con los horarios de entrega establecidos, hora entrega D 8:20 a.m.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo.

[Reportado: 2026-02-03][Notificado: 2026-02-04][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No cumple horario de entrega del desayuno (Hora de entrega 8:21 a.m)
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Se evidencia cumplimiento en la entrega de los alimentos en el centro de detención la policía.

[Reportado: 2025-12-29][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple el producto panificado del refrigerio nocturno, debia entregar pan (mantequilla) y entregan galletas.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-31][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el ciclo de menú: el menú #9 preparado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

Se evidencia Cumplimiento al Menú verificado.

[Reportado: 2026-01-06][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-06][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-25][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. El vehiculo no cuenta con mecanismos que alegen en las temperaturas de los alimentos. (36,7°C tibia). Se evidencian los mismos condicionés iniciales.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

El contratista implementa planillas de registro de T° como mecanismo para garantizar la conservacion de los alimentos.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: SA

FECHA IMPRESION: 2026-02-13

Powered by CamScanner

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	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se entregan las bebidas de forma individual [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-25] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los menús incluyendo observados recientemente, sin validar entrega individual. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [2 bebidas no se entregan 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	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-25] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-30] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencian cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia mecanismos para prevenir riesgos en inocuidad para los casos en que el alimentos se encuentren a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - emparcados).	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de sus componentes en peso servido por ración (460g bombero) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-25] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] GRAMAJES NO CUMPLEN CO LO ESTABLECIDO (460GR) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SIGUIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: El contratista cumple con el gramaje de la caja; sin embargo, no cumple con el peso del pucha al entregar una unidad de ración por PPL correspondiente a 4 gramos, el operador envía un recipiente con una capacidad de 22 litros para un parte de 136 PPL. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-05][Plazo Seguimiento: 2026-02-20] El contratista cumple gramaje de proteína, fruta y pan, un embargo envía recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 139 PPL. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento de los gramajes de acuerdo al menú Patron.

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	2500240	FECHA	2025-02-13	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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	[Reprogramado: 2025-01-29] [Verificado: 2025-02-07] [Plazo Seguimiento: 2025-02-18] El contratista entrega de bebida "Jugo de Piña". Siendo la piña uno de los alimentos prohibidos para las preparaciones consignadas en el Anexo Técnico ITS M-0037. [Sin Compromiso] +++ Portátil [ ] / Sabana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo
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	
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: 25 PORCENTAJE %: 86,62

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: SA

FECHA IMPRESION: 2025-02-13 — PAGINA 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 Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

	2600246		2026-02-13		4161.010.26.1.1568.2025		202512

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		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			
		% 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			

Powered by CamScanner

	Peso Establecido	Sabor	
	Peso Muestreado	Textura	
	% Adecuación	Apariencia	

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Sheila Camila Agudelo	Alimentación	Administradora	
Atendió				
Acompañó	Felipe Zambrano	U.T. Alimentación Integral	Conductor	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría		

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

[SI] [NO] **Cual / Nombre:**

INGRESE DE QUIEN ATENDIÓ LA VISITA SA

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:		4161.010.26.1.1548.2025
Fecha de Visita:		Fecha: 13 Feb 26	Nombre establecimiento:	E.P. La Flora	
Parte del día:	Tarde	Menú verificado:	8	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 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	550	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	513	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	535	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	509	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	508	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	484	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	487	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	479	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

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheila Ayerbe	Administración	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Felipe Zuluaga	U.T. Alimentación Integral	Gestor Calidad	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Cestero	SUV	Sup. de Campo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ITR / PERSONERÍA / 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	2600248	FECHA	2026-02-13	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:**	03:42:00	**Hora Fin:**	04:22:00
Raciones Programadas:	75	**Raciones Entregadas:**	75	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de res en bistec Verdura thai Refrigerio: Galleta Panadería	Arroz blanco Papa criolla Agua de panela	Jugo de fruta			**No. Menú Verificado:**	M08
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	ADMINISTRADORA

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	04:22:00	SI	24.50	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	04:22:00	SI		

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

PLACA	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-09-11
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	Se evidencia soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.
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 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 los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
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	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación 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	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 evidencia cumplimiento 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	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	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.	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:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600248_2001002_1_1771036355357.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.
1.jpeg



ITV_2600248_2002006_1_1771036463151.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_2600248_2002007_1_1771036566576.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600248_2002008_1_1771036637849.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.
4.jpeg



ITV_2600248_2002009_1_1771036721353.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.
2.jpeg



ITV_2600248_2002011_1_1771036811434.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).
5.jpeg



ITV_2600248_2003001_1_1771037215628.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.
6.jpeg



ITV_2600248_2003002_1_1771037291949.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7.jpeg



ITV_2600248_2003005_1_1771037522870.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_2600248_2003006_1_1771037580890.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.
8.jpeg



ITV_2600248_2003009_1_1771037718934.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_2600248_2003009_2_1771037718935.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_2600248_2003009_3_1771037718935.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_2600248_2003009_4_1771037718935.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_2600248_2003009_5_1771037718935.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_2600248_2003010_1_1771037870022.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.
6.jpeg



ITV_2600248_2003010_2_1771037870023.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. 7.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	2600248	FECHA	2026-02-13	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_2600248_1_1771040719267.pdf	Acta EP San Francisco 13022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	ADMINISTRADORA
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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2000248	FECHA	2026-02-13	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:**	3:42	**Hora Fin:**	4:22
Raciones Programadas:	75 **Raciones Entregadas:** 75	**Dietas Programadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Carne de Res en bisteck, Arroz blanco, Verduras thai, Repo Cinelle y Jugo de fruta. REF: Sopa de Pescado y Galleta de Panadería			**No. Menú Verificado:**	8
Nombre de quién atiende la visita:	Shelly C. Ayudo Ramirez			**Cargo de quién atiende la visita:**	Administrador

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	4:22	24,5°C	X	C	NC	Jugo de Fruta
REFRIGERIO NOCTURNO	4:22		X	C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JPO415	Hora de llegada del vehículo:	3:00	Hora finalización de la entrega:	4:22
Fecha SOAT:	11 Sep 26	Fecha Tecno-Mecánico:	10 Sep 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:	Felipe Zambrano				
Fecha certificado médico:	23 Nov 25	Fecha asistencia a capacitación:	24 Nov 25	Vigencia licencia de conducción:	11 Oct 28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: SA

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-2512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° ORDEN	2930248	FECHA	2026-02-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1568-2025	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)	N A	N O	
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)	N A	N O	[Reportado: 2025-12-31][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El conductor del vehículo de placas no posee la licencia de conducción Falta [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Soporte de Capacitación en BPM Sin certificación de 10 horas de Capacitación Continua.
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)	N A	N O	

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)	N A	N O	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad)	0 (1)	N A	N O	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1)	N A	N O	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1)	N A	N O	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1)	N A	N O	
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	N A	N O	[Reportado: 2025-01-01][Notificado: 2025-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con recipientes para conservación de las temperaturas en caliente Compromiso: [Colocar recipientes y en garantizar la temperatura caliente +++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones.
					[Reportado: 2025-12-29][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2025-12-31][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso]
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1	N A	N O	+++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02][Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada Compromiso: [Enviar instrumentos de medición a entidad especializada +++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El Vehículo no cuenta con termometro y Gramera.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: SA

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-13

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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600248	FECHA	2026-02-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-07] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y lampico con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-12-31] [Notificado: 2026-01-12] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y lampico con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección. Compromiso: [Entregar Kit de limpieza a cada vehículo] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia el Kit de limpieza y desinfección en sus respectivos compartimentos 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.	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	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-12] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia planilla para registro de temperatura. Compromiso: [Implementar registro diario con ítem temperatura] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-09] [Plazo Seguimiento: 2026-02-21] No Se evidencia planilla de registro de temperatura [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia planilla de registro de T° de los mismos debidamente diligenciada.

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
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: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega del D (Hora de entrega 5:02 am) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos y se encuentran dentro de lo exigido.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple el producto panificado del refrigerio nocturno, debía entregar pan mantequilla e entregan tostado. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el plato de menú, el menú #8 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento al menú verificado.
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	

NUMERO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA SA

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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600248	FECHA	2026-02-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas 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).	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

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencian mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-25] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] INCUMPLIMIENTO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos. (30,2°C caja). Se evidencian las mismas condiciones anteriores
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
El contratista implementa planillas de registro de T° como mecanismo para garantizar la conservacion de los alimentos.

[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se entregan las bebidas de forma individual
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-25] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] LA ENTREGA DE LA RACION NO SE EVIDENCIA DE MANERA INDIVIDUAL
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continuan entiendo se los niveles recuperan observados anteriormente, no realizar entrega individual
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Las bebidas No se entregan de Manera Individual.

[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por racion (Min 9 hombres)
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-25] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SE TOMAN 5 MUESTRAS DE CENA Y DA COMO RESULTADO: NO CUMPLE CON EL GRAMAJE CORRESPONDIENTE (MINOR)
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: El contratista cumple con el gramaje en la caja, sin embargo, no cumple con el peso del postre al entregar una unidad de medida por PPL correspondiente a 8 gramos.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Se evidencia Cumplimiento de los gramajes de acuerdo a la Minuta Patron.

MEDIOS DE SUMINISTRO DE LA VISITA: SA

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-13

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

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: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El contratista entrega la bebida "Jugo de Piña", siendo la piña uno de los alimentos prohibidos para las preparaciones consignadas en el Anexo Técnico ITEM N007. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA PLANILLA PARA REGISTRO DE TEMPERATURAS [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 10 PORCENTAJE % 90,90

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	
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: 26 PORCENTAJE %: 89,65

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			

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 PMTA	2600248	FECHA	2026-02-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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	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			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRANAJES 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

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

ID VISITA	2033043	FECHA	2026-02-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588-2025	VERSIÓN	202512

		Temperatura	Color
		Peso Establecido	Sabor
		Peso Muestreado	Textura
		% Adecuación	Apariencia

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: SA

Powered by CamScanner

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Sheily Camila Agudelo R	Alimentación	Administradora	Sheily A.
Atendió				
Acompañó	Felipe Zambrano	U.T. Zamorano Integral	Gestor	Felipe Z.
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

FUNDACION UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2020

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26			No. Contrato	4161.010.26.1.1548.2025		
ID Visita:		Fecha:	13 Feb 26	Nombre establecimiento educativo:	F.P. San Francisco		
Ficha del día:	75	Menús certificados:	8	Tiempo de consumo establecido:	Cero y Refrigerio		
NIVEL DE INSPECCIÓN S:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (porción A 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	494	1	MUESTRA 21			MUESTRA 41		
MUESTRA 2	478	1	MUESTRA 22			MUESTRA 42		
MUESTRA 3	482	1	MUESTRA 23			MUESTRA 43		
MUESTRA 4	513	1	MUESTRA 24			MUESTRA 44		
MUESTRA 5	494	1	MUESTRA 25			MUESTRA 45		
MUESTRA 6			MUESTRA 26			MUESTRA 46		
MUESTRA 7			MUESTRA 27			MUESTRA 47		
MUESTRA 8			MUESTRA 28			MUESTRA 48		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 49		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 50		
MUESTRA 11			MUESTRA 31					
MUESTRA 12			MUESTRA 32					
MUESTRA 13			MUESTRA 33					
MUESTRA 14			MUESTRA 34					
MUESTRA 15			MUESTRA 35					
MUESTRA 16			MUESTRA 36					
MUESTRA 17			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					
MUESTRA 19			MUESTRA 39					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENÚ PATRÓN)					
TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheily C. Ayala	Vr. Alimentación	Auxiliar Servicios	
ATENDIÓ:	Felipe Rodriguez	V.T. Alimentación Escolar	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Luis Castaño	FUV	Apoyo de Ruta	

¿El día de esta(s) fue(ron) acompañamiento de un ente de control / SIC / ETI / PERSONERÍA / CONTRALORÍA O OTRO? ____ NO ____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE							
	ID VISITA	2600249	FECHA	2026-02-13	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:**	08:50:00	**Hora Fin:**	05:00:00	
Raciones Programadas:	1904	**Raciones Entregadas:**	1904	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	DESAYUNO: HUEVO PERICO , PAN VARIEDAD , CAFE CON LECHE . ALMUERZO : CARNE DE RES , AROZ BLANCO , GUISO DE ARVERJA , PAPA SALADA , JUGO DE FRUTA , POSTRE . CENA : PECHUGA DE POLLO , ARROZ BLANCO , CALABAZA , , YUCA , JUGO . REFRIGERIO : JUGO NATURA L , PAN DULCE .						**No. Menú Verificado:**		M09
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO M						**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	00:00:00			
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0	Al pesar todos los alimentos correspondientes a menú N9, se observa que el peso de la pechuga de pollo es inferior al correspondiente: (peso bruto total requerido 237.564 kg, se observa 220.306 kg de pechuga).parte del dia en hombres : 1724 ppl , pate del dia en mujeres : 180 ppl

TOTAL ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600249_3099100_1_1771284090925.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.19.47 AM.jpeg



ITV_2600249_3099100_10_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (22).jpeg



ITV_2600249_3099100_11_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (21).jpeg



ITV_2600249_3099100_12_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (20).jpeg



ITV_2600249_3099100_13_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (19).jpeg



ITV_2600249_3099100_14_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (18).jpeg



ITV_2600249_3099100_15_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (17).jpeg



ITV_2600249_3099100_16_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (16).jpeg



ITV_2600249_3099100_17_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (15).jpeg



ITV_2600249_3099100_18_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (14).jpeg



ITV_2600249_3099100_19_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (13).jpeg



ITV_2600249_3099100_2_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (30).jpeg



ITV_2600249_3099100_20_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (12).jpeg



ITV_2600249_3099100_21_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (11).jpeg



ITV_2600249_3099100_22_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (10).jpeg



ITV_2600249_3099100_23_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (9).jpeg



ITV_2600249_3099100_24_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (8).jpeg



ITV_2600249_3099100_25_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (7).jpeg



ITV_2600249_3099100_26_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (6).jpeg



ITV_2600249_3099100_27_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (5).jpeg



ITV_2600249_3099100_28_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (4).jpeg



ITV_2600249_3099100_29_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (3).jpeg



ITV_2600249_3099100_3_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (29).jpeg



ITV_2600249_3099100_30_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (2).jpeg



ITV_2600249_3099100_31_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (1).jpeg



ITV_2600249_3099100_32_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM.jpeg



ITV_2600249_3099100_33_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.00 AM (3).jpeg



ITV_2600249_3099100_34_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.00 AM (2).jpeg



ITV_2600249_3099100_35_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.00 AM (1).jpeg



ITV_2600249_3099100_36_1771283783862.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.00 AM.jpeg



ITV_2600249_3099100_4_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (28).jpeg



ITV_2600249_3099100_5_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (27).jpeg



ITV_2600249_3099100_6_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (26).jpeg



ITV_2600249_3099100_7_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (25).jpeg



ITV_2600249_3099100_8_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (24).jpeg



ITV_2600249_3099100_9_1771283783861.jpeg
1.1. ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON: El contratista cumple con los pesos brutos establecidos en el Anexo N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 12.03.01 AM (23).jpeg

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600249_1_1771284232628.pdf	13-02-2026 Minuta patron (1).pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se realiza socializacion del acta sin ninguna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	YEISA POLO M	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FE DE ERRATAS

Reportado Por	Detalle
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Tipo Hallazgo 1.1] [CUMPLE -> NO CUMPLE] Se observa que el peso de la pechuga de pollo es inferior al correspondiente: (peso bruto total requerido 237.564 kg, se observa 220.306 kg de pechuga).

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)
PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 30/11/2023

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 19			No. Contrato:	
ID Visita:		Fecha: 13-02-26	Nombre establecimiento:	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	
Dirección:	Carrera 83 N° 39-42, Barrio El Diamante		Hora Inicio:	8:56 AM	Hora Fin:
Parte del día:	Parte Nro: 1904	Parte diario: 0	Parte de pasantes:	0	Menú verificado: # 9
Nombre de quien atiende la visita:	Yeisa Pdo M		Cargo de quien atiende la visita:	Funcionario del operador	

INSTRUCCIONES

1. Solicite al operador la preparación de la materia prima distribuida para la producción del día siguiente.
2. Diligencie el listado de ingredientes que establece el Anexo N NIDOS, GUÍA DE PREPARACIONES, para el menú a verificar.
3. Escriba en la tabla el peso bruto establecido en el Anexo N NIDOS, GUÍA DE PREPARACIONES, para una porción.
4. Multiplique el peso bruto unitario de cada ingrediente por el parte del día.
5. Verifique la materia prima separada por el operador, el cuenten con la totalidad de los ingredientes.
6. Verifique si la materia prima separada cumple con el peso bruto requerido para el parte del día.

1. CUMPLE, 0: NO CUMPLE.

VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

INGREDIENTE	PESO BRUTO (g/ml) por porción	PESO BRUTO (g/ml) Total requerido	PUNTAJE 0	PUNTAJE 1	OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
			0	1	
Huevo pericO	55	104.720	0	X	
Pan Variedad	50/60	112.440	0	X	operador bandeja pan Queso
Cafe con Leche			0	1	
Cafe	3gr	9.520	0	X	
Leche	12gr	34.272	0	X	
			0	1	
carne de res			0	1	
Intercambio Cerdo	114gr	217.056	0	X	Intercambio carnes res por cerdo asado.
arroz blanco	74/69	139.996	0	X	
Intercambio Guiso arveja/lentejas	60	114.240	0	X	Intercambio arvejas por lentejas
pasta Salada	101/80	188.524	0	X	
Jugo de Fruta	80	152.320	0	X	Fruta Guayaba.
Postre.	10gr	19.040	0	X	bocadillo Combinado.
			0	1	
Pechuga pollo	126/113	237.584	X	1	Se observa 220.306 kg.
arroz blanco	74/69	139.996	0	X	
Calabaza	66/44	121.704	0	X	
Yuca	126/97	234.684	0	X	
Jugo	120	228.480	0	X	Fruta Mango.
			0	1	
Jugo natural pan	69	131.376	0	X	Fruta Tomate de arbol
Intercambio Pan dulce/Queso	50/60	112.440	0	X	Intercambio pan dulce por pan Queso.
			0	1	
Azucar	10gr	19.040	0	X	
			0	1	
			0	1	
			0	1	

TOTAL VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

PUNTAJE ESPERADO:	18	PUNTAJE OBTENIDO:	17	% DE CUMPLIMIENTO:	94.4

OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES

Al pesar todos los alimentos correspondientes al menu #9, se observa que el peso de la pechuga de pollo es inferior al correspondiente con el parte. Parte Hombres 1724, parte mujeres 180 ppl.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yeisa Pdo M	alimentacion	Tec Cocina	Ypdo M
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / CGC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA / 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	2600250	FECHA	2026-02-14	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:**	05:50:00	**Hora Fin:**	12:00:00
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**	93	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera , huevos pericos , pan variedad, cafe con leche					**No. Menú Verificado:**	M09
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY CAMILA AGUDELO					**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	07:48:00	SI	26.00	temperatura huevos
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY853	**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 adecuada

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	Se evidencia ebtrega de alimentos en vehiculo con paca JKY 853 con matricula 2020
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.	1	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: No se evidencia termometro y gramera dentro del 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.	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 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 las 7:48 am [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] HORA DE ENTREGA DESAYUNO 8:17 AM [Subsana]: Cumple con el horario de entrega , entrego a las 7:48 am
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	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
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
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 mecanismo que garanticen la proteccion de los alimentos [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 mecanismo 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).	1	Cumple con el gramaje solicitado en el desayuno [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] 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. [Subsana]: Cumple con el gramaje solicitado en el desayuno
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).	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:**	25	**PORCENTAJE %:**	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600250_2001003_1_1771357055194.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 2026-02-17 at 7.41.22 PM.jpeg



ITV_2600250_2002001_1_1771357220935.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 8.38.26 PM.jpeg



ITV_2600250_2002006_1_1771358265266.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.
temp comida limonar 14 feb.jpeg



ITV_2600250_2002006_2_1771358265266.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.
temp bebida limonar 14 feb.jpeg



ITV_2600250_2002006_3_1771358265266.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 14 feb.jpeg



ITV_2600250_2003001_1_1771358166887.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 14 feb.jpeg



ITV_2600250_2003006_1_1771358127637.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 14 feb.jpeg



ITV_2600250_2003008_1_1771358091961.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 14 feb.jpeg



ITV_2600250_2003009_1_1771358739359.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 2026-02-17 at 9.02.10 PM (2).jpeg



ITV_2600250_2003009_2_1771358739359.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 2026-02-17 at 9.02.10 PM (1).jpeg



ITV_2600250_2003009_3_1771358739359.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 2026-02-17 at 9.02.10 PM.jpeg



ITV_2600250_2003009_4_1771358739359.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 2026-02-17 at 9.02.11 PM (4).jpeg



ITV_2600250_2003009_5_1771358739359.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 2026-02-17 at 9.02.11 PM (3).jpeg



ITV_2600250_2003009_6_1771358739359.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 2026-02-17 at 9.02.11 PM (2).jpeg



ITV_2600250_2003009_7_1771358739359.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 2026-02-17 at 9.02.11 PM (1).jpeg



ITV_2600250_2003009_8_1771358739359.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 2026-02-17 at 9.02.11 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_2600250_1_1771358980379.pdf	EP Limonar .pdf

ID VISITA	2600250	FECHA	2026-02-14	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa el acta sin ninguna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY CAMILA AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría 8CJ-32 LE-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA | FECHA 14/02/26 | CONTRATO | VERSIÓN 20252

Contratista:	Ut alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP Limonar.			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Calle 13b carrera 17			Hora Inicio:	5:20AM	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	93	Raciones Entregadas:		Dietas Programadas:		Dietas Entregadas:	
Componentes de menú:	Fruta entera, Huevos Pericos, pan variedad, Cafe con leche.					No. Menú Verificado:	#9
Nombre de quién atiende la visita:	Shelly Camila Agudelo Ramirez					Cargo de quien atiende la visita:	Administradora

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	7:48 AM	26°C	X	X	NC	Temperatura Huevos.
ALMUERZO				C	NC	
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:	JK4853	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	2026/03/03	Fecha Tecno-Mecánica:	2026/02/11				
Fecha Inspección:	16/10/2025	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibio	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Breiner Santiago Goyes				
Fecha certificado médico:	17 OCT 2025	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 2025	Vigencia licencia de conducción:	22/07/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17 OCT 2025	Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA DILIGENCIA: 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 SC-1-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	2025.12

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	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	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. VEHICULOS 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	Se entrega en vehiculo JRY853 con matricula 2020
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2016 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 evidencia equipos y elementos que contengan la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	No se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de monegación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	ND	
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	ND	
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	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada.

TOTAL VEHICULOS 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

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 RCJ-0112-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N visita		FECHA		CONTRATO		AÑO	2025

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	Se entrega a las 7:48 AM Cumple con el Horario de Entrega.
El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
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 alimentos.
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 manera individual.
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	
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 garanticen la protección de los alimentos.
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	Cumple con el Gramaje Solicitado en el descargue.
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	
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 DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	

CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	
El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, UR y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	
El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	
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	
El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
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	

NOMBRE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 4

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 SC-I-2013-2226 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° 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

Se finaliza el acta sin ninguna novedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervventoria SC.I-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. ACTA		FECHA		CONTRATO		VERSION	2025.12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy Camila Agudelo R	Alimentación	Administradora	SAR
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Bryan Santiago Garzón	Alimentación	Conductor	Santiago Garzón
Realizó	Hevo Llanos	Interventoría	Supervisor	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

PROXIMA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: PAGINA 1

Powered by CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2024

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 23-25			No. Contrato:		4181.010.26.1.1588-2023	
ID. Visita:		Fecha:	14/02/26	Nombre establecimiento:	EP Limonar.		
Rango de edad:	93	Menú verificado:	# 9	Tiempo de comida evaluado:		Desayuno.	
Nivel de inspección:		D	Tamaño de la muestra:	8	Número de rechazos:		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	I: CUMPLE D: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE D: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE D: NO CUMPLE
MUESTRA 1	155	1	MUESTRA 21			MUESTRA 41		
MUESTRA 2	114	1	MUESTRA 22			MUESTRA 42		
MUESTRA 3	153	1	MUESTRA 23			MUESTRA 43		
MUESTRA 4	128	1	MUESTRA 24			MUESTRA 44		
MUESTRA 5	139	1	MUESTRA 25			MUESTRA 45		
MUESTRA 6	167	1	MUESTRA 26			MUESTRA 46		
MUESTRA 7	131	1	MUESTRA 27			MUESTRA 47		
MUESTRA 8	129	1	MUESTRA 28			MUESTRA 48		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 49		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 50		
MUESTRA 11			MUESTRA 31			MUESTRA 51		
MUESTRA 12			MUESTRA 32			MUESTRA 52		
MUESTRA 13			MUESTRA 33					
MUESTRA 14			MUESTRA 34					
MUESTRA 15			MUESTRA 35					
MUESTRA 16			MUESTRA 36					
MUESTRA 17			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					
MUESTRA 19			MUESTRA 39					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:		TOTAL RECHAZADOS:		CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de desayuno aleatoriamente para verificar su gramaje, se evidencia que todas las muestras cumplen con el gramaje estipulado para pan Bogotá, Huevo revuelto (48 gr).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheila A.	alimentación	Administradora	SBR
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Yarley Tarapuez	UT alimentación	conductor	Santiago Cuellar
REALIZÓ:	Maria Isabel Ramos	FUV	Supervisora	

¿El día de visita fue acompañamiento de un ente de control? SEC / ETS / PERSONERÍA / CONTRALORÍA / 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	2600251	FECHA	2026-02-14	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:**	05:20:00	**Hora Fin:**	12:00:00
Raciones Programadas:	59	**Raciones Entregadas:**	59	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera , huevos pericos , pan variedad , cafe con leche					**No. Menú Verificado:**	M09
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FNCIONARIA 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	07:05:00	SI	67.00	temperatura bebida
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY 853	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-11-02
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 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	EL VEHICULO CON PLACA JKY 853 cuenta con matricula del 2020
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.	1	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [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. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	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.	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	Se evidencia planilla diligenciada para registro de temperatura

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

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 el con horario de entrega 7:05 am [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 el con horario de entrega 7:05 am
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	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]: Cumple con el ciclo del menu (menu N 9)
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	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
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 entrega la 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).	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	Subsana
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
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.	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:**	27	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600251_2001003_1_1771360207011.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 2026-02-17 at 7.41.22 PM (1).jpeg



ITV_2600251_2002006_1_1771360607631.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.
temp comida 14 feb .jpeg



ITV_2600251_2002006_2_1771360607631.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.
temp bebida 14 feb .jpeg



ITV_2600251_2002006_3_1771360607631.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 14 feb.jpeg



ITV_2600251_2002011_1_1771360877058.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 2026-02-14 at 3.55.29 PM.jpeg



ITV_2600251_2003001_1_1771361132913.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 diamante 14 feb .jpeg



ITV_2600251_2003002_1_1771361946018.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 9.51.15 PM (11).jpeg



ITV_2600251_2003006_1_1771361349971.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 diamante 14 feb .jpeg



ITV_2600251_2003008_1_17713614139995.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 diamante 14 feb .jpeg



ITV_2600251_2003009_1_17713618128843.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 2026-02-17 at 9.51.15 PM (10).jpeg



ITV_2600251_2003009_10_17713618128843.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 2026-02-17 at 9.51.15 PM (1).jpeg



ITV_2600251_2003009_11_17713618128843.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 2026-02-17 at 9.51.15 PM.jpeg



ITV_2600251_2003009_2_1771361812843.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 2026-02-17 at 9.51.15 PM (9).jpeg



ITV_2600251_2003009_3_1771361812843.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 2026-02-17 at 9.51.15 PM (8).jpeg



ITV_2600251_2003009_4_1771361812843.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 2026-02-17 at 9.51.15 PM (7).jpeg



ITV_2600251_2003009_5_1771361812843.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 2026-02-17 at 9.51.15 PM (6).jpeg



ITV_2600251_2003009_6_1771361812843.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 2026-02-17 at 9.51.15 PM (5).jpeg



ITV_2600251_2003009_7_1771361812843.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 2026-02-17 at 9.51.15 PM (4).jpeg



ITV_2600251_2003009_8_1771361812843.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 2026-02-17 at 9.51.15 PM (3).jpeg



ITV_2600251_2003009_9_1771361812843.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 2026-02-17 at 9.51.15 PM (2).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_2600251_1_1771362123682.pdf	EP Diamante .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	2600251	FECHA	2026-02-14	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
Se socializa el acta sin ningna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA

Centros de Intervención SCJ 2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. visita: | Fecha: 14-02-26 | Contrato: | Versión: 2023.12

Contratista:	UT alimentación integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP El diamante			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Calle 41 cra 31A cali			Hora Inicio:	5:22am	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	59	Raciones Entregadas:	59	Dietas Programadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Fruta cuisera, Huevos pericos, pan variedad, cafe con leche.					No. Menú Verificado:	#9
Nombre de quién atiende la visita:	Sheler Camila Ayudelo					Cargo de quién atiende la visita:	Administrador

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	7:05 Am	67°C	X	X	NC	Temperatura 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:	JK4853	Hora de llegada del vehículo:	6:50 Am	Hora finalización de la entrega:	7:30 AM
Fecha SOAT:	2026/03/03	Fecha Tecno-Mecánica:	2026/02/11		
Fecha inspección:	16/10/25	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:	Breiner Santiago Goyes				
Fecha certificado médico:	17 OCT 2025	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 2025	Vigencia licencia de conducción:	22/07/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17 OCT 2025	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-3812-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° ACTA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202012

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	Vehículo con placa JK4 853 cuenta con matrícula del 2020.
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	el vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos
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.
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	Se evidencia planilla de registro de temperatura diligenciada

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

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° 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 7:05 Am.
2	El contratista cumple con el menú verificado	0	X	NA	NO	Cumple con el ciclo de menú.
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 vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura (Persiste).
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.	X	1	NA	NO	No se entregan los 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	
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 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
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 fotografico 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 higienico 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 empacada debidamente 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	

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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	86.2

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	
	Se socializa el acta sin ninguna novedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

HORA EN QUE ATIENDE LA VISITA _____ 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 SCJ-2812-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VIGENCIA	2025 12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shirley Camila Agudelo	alimentacion	Administradora	
Atendió				
Acompaño				
Acompaño	Reiner Santiago goyes	vr alimentacion	Conductor	Santiago Goyes
Realizo	Maria Ramos	Interventoria	Supervisora	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETB / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

Powered by CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 08/01/2024

Establecimiento	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato		4600.010.26.1.0180.2025	
Fecha de visita		Fecha	14-02-26	Nombre Establecimiento	Ep el diamante		
Hora del día	59	Menú verificado	# 9	Tiempo de comida evaluado	Desayuno.		
Nivel de inspección	C	Cantidad de la muestra	5	Incidencia de incumplido	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (GRAMOS A LA PLANCHA)

No. Muestra	Peso	C. CUMPLE / N. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	C. CUMPLE / N. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	C. CUMPLE / N. NO CUMPLE
MUESTRA 1	106	1	MUESTRA 21			MUESTRA 41		
MUESTRA 2	91	1	MUESTRA 22			MUESTRA 42		
MUESTRA 3	101	1	MUESTRA 23			MUESTRA 43		
MUESTRA 4	78	1	MUESTRA 24			MUESTRA 44		
MUESTRA 5	88	1	MUESTRA 25			MUESTRA 45		
MUESTRA 6			MUESTRA 26			MUESTRA 46		
MUESTRA 7			MUESTRA 27			MUESTRA 47		
MUESTRA 8			MUESTRA 28			MUESTRA 48		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 49		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 50		
MUESTRA 11			MUESTRA 31			MUESTRA 51		
MUESTRA 12			MUESTRA 32			MUESTRA 52		
MUESTRA 13			MUESTRA 33					
MUESTRA 14			MUESTRA 34					
MUESTRA 15			MUESTRA 35					
MUESTRA 16			MUESTRA 36					
MUESTRA 17			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					
MUESTRA 19			MUESTRA 39					
MUESTRA 20			MUESTRA 40					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PLANCHA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS	5	TOTAL RECHAZADOS	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 muestras de la caja de Huevos Pericos, para verificar su peso y se evidencia que todas las muestras cumplen con el rango estipulado (48gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ	Shelly N.	Alimentación	Administradora	
ATENDIÓ				
ACOMPAÑÓ				
ACOMPAÑÓ	Brenner Santoya	Alimentos	Conductor	Santiago Bayer
REALIZÓ	Mellia Ramos	FUV	Supervisora	

El día de visita fue acompañado de un ente de control / SIT / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA / OTRO: ¿Cuál? _____ 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	2600252	FECHA	2026-02-14	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:**	05:20:00	**Hora Fin:**	12:00:00
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta emtera , huevos pericos , pan variedad , cafe con leche ,					**No. Menú Verificado:**	M09
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**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	SI	07:27:00	SI	35.00	temperatura de huevos
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY 853	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-03-03
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 ADECUADA

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 de alimentos en vehiculo con placa JKY 853 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 de alimentos en vehiculo con placa JKY 853 con matricula 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.	1	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	El vehiculo no cuenta con termometro y gramera [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: 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.	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	El vehiculo cuenta con fomato para registro de temperatura [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia planilla para registro de temperatura [Subsana]: El vehiculo cuenta con fomato para registro de temperatu

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

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 las 7: 27 am [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con los horarios de entrega, hora entrega D 8:17 (a.m.) [Subsana]: Cumple con el horario de entrega , entrego a las 7: 27 am
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	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos (queso) [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
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 [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se entregan las bebidas de forma individual [Persiste]: 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 que garanticen la inocuidad de los alimentos [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la proteccion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia 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).	1	El contratista cumple con el gramaje solicitado [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] 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) [Subsana]: El contratista cumple con el gramaje solicitado
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).	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:**	26	**PORCENTAJE %:**	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600252_2001003_1_1771427207890.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 2026-02-17 at 7.41.22 PM (2).jpeg



ITV_2600252_2002002_1_1771427357821.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 2026-02-17 at 8.38.26 PM (1).jpeg



ITV_2600252_2002006_1_1771427469393.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 mariano ramo 14 feb.jpeg



ITV_2600252_2002008_1_1771428074413.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 2026-02-18 at 4.19.22 PM.jpeg



ITV_2600252_2002011_1_1771428320364.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 2026-02-14 at 7.48.15 PM.jpeg



ITV_2600252_2003001_1_1771428497043.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 mariano ramo 14 feb.jpeg



ITV_2600252_2003005_1_1771428629288.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 mariano ramo 14 feb.jpeg



ITV_2600252_2003005_1_1771428750803.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 mariano ramo 14 feb.jpeg



ITV_2600252_2003005_1_1771428766847.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 mariano ramo 14 feb.jpeg



ITV_2600252_2003006_1_1771428834523.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 mariano ramo 14 feb.jpeg



ITV_2600252_2003008_1_1771428941965.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 mariano ramo 14 feb.jpeg



ITV_2600252_2003009_1_1771564989225.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 2026-02-20 at 6.18.15 AM.jpeg



ITV_2600252_2003009_2_1771564989226.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 2026-02-20 at 6.18.16 AM.jpeg



ITV_2600252_2003009_3_1771564989226.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 2026-02-20 at 6.18.17 AM (4).jpeg



ITV_2600252_2003009_4_1771564989226.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 2026-02-20 at 6.18.17 AM (3).jpeg



ITV_2600252_2003009_5_1771564989226.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 2026-02-20 at 6.18.17 AM (2).jpeg



ITV_2600252_2003009_6_1771564989226.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 2026-02-20 at 6.18.17 AM (1).jpeg



ITV_2600252_2003009_7_1771564989226.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 2026-02-20 at 6.18.17 AM.jpeg



ITV_2600252_2003009_8_1771564989226.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 2026-02-20 at 6.18.18 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_2600252_1_1771565169931.pdf	EP Mariano Ramos.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	2600252	FECHA	2026-02-14	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

SE SOCIALIZA EL ACTA DE LA VISITA SIN NINGUNA NOVEDAD

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIO 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 RETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-0025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA	14/02/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion Integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Mariano Ramo			Tipo:	EP	Localidad:	cali
Dirección:	calle 13b carrera 19			Hora Inicio	5:20 PM	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	92	Raciones Entregadas:		Dietas Progamadas:		Dietas Entregadas:	
Componentes de menú:	Fruta entera, huevos pericos, pan variedad, cafe con leche.					No. Menú Verificado:	# 9
Nombre de quién atiende la visita:	Shelly Camila Agudelo					Cargo de quién atiende la visita:	Administradora

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	7:27 AM	35°C	X	X	NC	Temperatura Huevos
ALMUERZO				C	NC	
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:	JIK 853	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalizacion de la entrega:			
Fecha SOAT:	2026/03/03	Fecha Tecno-Mecanica:	2026/02/11				
Fecha inspección:	16/10/2025	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:	Breiner Santiago Reyes				
Fecha certificado médico:	17 OCT 2025	Fecha asistencia a capacitación:	17 OCT 2025	Vigencia licencia de conducción:	22/07/2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17 OCT 2025	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 SC.I-2512-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	20251

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 catalogue como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	1	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.	1	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 botas de protección)	1	X	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHICULOS 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	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2016 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	X	NA	NO	El vehiculo con placa JRY853 Tiene matricula 2020
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos	1	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 frios	X	1	NA	NO	el vehiculo no cuenta con mecanismos que garantice la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	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	X	NA	NO	el vehiculo cuenta con Kit de limpieza y desinfección
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	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene	1	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)	1	X	NA	NO	El vehiculo cuenta con formato para registro de temperatura.

TOTAL VEHICULOS 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

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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Si 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, se entrega a 9:27 Am.
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	el vehiculo no cuente con mecanismos que garantizen 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 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).	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)	X	1	NA	NO	No se evidencia 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	X	NA	NO	el contratista cumple con el gramaje Solicitado.
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				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	
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	Las 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	

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 SCA-2512-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (T)	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 socaliza el acta sin
	ninguna novedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACION EN CENTROS DE DETEACIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	2025/2

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendio	Shelay Camila Agudelo	alimentación	Administradora	
Atendió				
Acompaño				
Acompañó	Brenner Santiago Cuellar	UT alimentacion	Conductor	Santiago Cuellar
Realizo	Maria Llanos	Interventoria	Supervisora	

El dia de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO

	[SI] / [NO]	Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

	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:		ESAL-CO-LP-1-1180-2025	
ID Visita:		Fecha: 14/02/26	Nombre profesional interno:	EP Mariano Ramo.			
Fecha del día:	92	Menús verificados:	19	Tiempo de comida evaluado:		Desayuno.	
NIVEL DE INSPECCIÓN:		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	130	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	164	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	148	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	159	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	158	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	142	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	187	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	190	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 ACEPTACIÓN:	8	TOTAL RECHAZADO:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de Desayuno aleatoriamente, para verificar su gramaje, se evidencia que Todas las muestras cumplen con el gramaje estipulado para pan 60 gr, huevo revuelto 48 gr.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsa A.	Alimentación	Administradora	SAL
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Brenner Sambrano	UT alimentación	Conductor	Sambrano Brenner
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUV	Supervisora	

El día de visita fue acompañado/visitado por un ente de control / SIC / ETI / PERSONERÍA / CONTRALORÍA U OTRO ¿? _____ 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	2600254	FECHA	2026-02-15	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl 73, Marroquin II, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	12:55:00	**Hora Fin:**	13:49:00
Raciones Programadas:	157	**Raciones Entregadas:**	159	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	CARNE DE CERDO ASADO, ARROZ, PEPINO GUISADO, YUCA AL VAPOR, JUGO Y BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**	M10
Nombre de quién atiende la visita:	JOSE DAVID PEREZ					**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	13:49:00	NO	42.90	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-11-22
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-06-27
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 conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia 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	
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.	0	Hora de entrega almuerzo 01:49 pm
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
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).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	El operador cumple con gramaje de postre y bebida, sin embargo 8 de las 13 muestras de comida pesadas no cumplen gramaje requerido (460g)
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	6	PORCENTAJE %	60.00

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:**	22	**PORCENTAJE %:**	79

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600254_2003005_1_1771280694911.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 2026-02-15 at 11.14.12 PM (3).jpeg



ITV_2600254_2003001_1_1771280614369.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 2026-02-15 at 11.14.10 PM (1).jpeg



ITV_2600254_2003006_1_1771280721970.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 2026-02-15 at 11.14.10 PM (1).jpeg



ITV_2600254_2003009_1_1771281090370.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 2026-02-15 at 11.14.14 PM (1).jpeg



ITV_2600254_2003009_10_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.11 PM (3).jpeg



ITV_2600254_2003009_11_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.11 PM (2).jpeg



ITV_2600254_2003009_12_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.11 PM (1).jpeg



ITV_2600254_2003009_13_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.11 PM.jpeg



ITV_2600254_2003009_14_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.10 PM (3).jpeg



ITV_2600254_2003009_15_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.10 PM (2).jpeg



ITV_2600254_2003009_2_1771281090370.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 2026-02-15 at 11.14.14 PM.jpeg



ITV_2600254_2003009_3_1771281090370.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 2026-02-15 at 11.14.13 PM (3).jpeg



ITV_2600254_2003009_4_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.13 PM (2).jpeg



ITV_2600254_2003009_5_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.13 PM (1).jpeg



ITV_2600254_2003009_6_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.13 PM.jpeg



ITV_2600254_2003009_7_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.12 PM (2).jpeg



ITV_2600254_2003009_8_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.12 PM (1).jpeg



ITV_2600254_2003009_9_1771281090371.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 2026-02-15 at 11.14.12 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	2600254	FECHA	2026-02-15	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_2600254_1_1771281193255.pdf	Acta de Visita Estación Los Mangos..pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
No se evidencia termómetro y gramera.
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos
Hora de entrega almuerzo 01:49 pm
No se entregan las bebidas de forma individual
El operador cumple con gramaje de postre y cantidad de bebida, sin embargo 8 de las 13 muestras de comida pesadas no cumplen gramaje requerido (460g)

FIRMAS			
Atendido por (1)	JOSE DAVID PEREZ	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

No. Visita	2600334	Fecha	15/07/16	Contrato	4161.010.26.1-1588.2025	Versión	202512

Contratista:	Union Temporal alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	Estacion de policia los Mangos			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Calle 73 Mangos N.			Hora Inicio:	1255	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	137	Raciones Entregadas:	137	Dietas Programadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Carne Cerdo Asada, Pure papa Espinaca guiso al vapor Jugo Bocadillo					No. Menú Verificado:	10
Nombre de quién atiende la visita:	Jose David Perez					Cargo de quién atiende la visita:	Funcionario 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				C	NC	
ALMUERZO	1:49 pm	42.9	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 (VC)

Placa:	EXZ660	Hora de llegada del vehículo:	1:44pm	Hora finalización de la entrega:		1.52 pm	
Fecha SOAT:	22/11/25	Fecha Tecno-Mecánica:	27/06/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMS-16.10 2025.07	% Cumplimiento:		100	
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Alexander Hoyos				
Fecha certificado médico:	13/03/25	Fecha asistencia a capacitación:	13/03/25	Vigencia licencia de conducción:	30/04/28
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-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	260024	FECHA	13/01/26	CONTRATO	461.010.26.1.1582.2025	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	
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 mecanismo para garantizar la Temperatura de los Alimentos Calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	Vehículo no cuenta con 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	
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 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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2608234	FECHA	15/02/26	CONTRATO	4161.010.26.1-1588.2025	VERSIÓN	20512

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 llegada 1:44 pm almuerzo
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 las temperaturas
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 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	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 o 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	Contratista cumple con gramaje de postre y bebida sin embargo 8 de 13 muestras de comida no cumplia gramaje
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)	10	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	60

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 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	

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-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	760034	FECHA	17/02/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1788.2025	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:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	22	PORCENTAJE %:	78.6

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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID MAPA	760034	HORA	17/07/24	CONTRATO	41-01-010-26-1-1349-2025	VERSION	20512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Jose David Perez Patiño	DT Alimentacion	Funcionario Operador	Jose Perez Patiño
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Edgar Mercado Hoyos	UT Alimentacion	Conductor	Edgar Hoyos
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:

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:	4141.010.26.1.1504.2025
ID Visita:	164958	Fecha:	13/02/26	Nombre establecimiento:	Estacion de Policia los Hurgos
Parte del día:	157	Menú verificado:	10	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	E	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	13	NÚMERO DE RECHAZO:	4

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	410	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	440	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	396	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	479	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	421	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	449	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	472	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	442	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	530	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	468	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	469	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	438	0	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	431	0	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:	8	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 13 muestras de comida de forma aleatoria y de las 13 muestras no cumplen peso requerido (460 gramos)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Jose david perez	U.T Alimentacion	Funcionario Op	Jose Perez
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edyer Hoyos	U.T. Alimentacion	Conductor	Edyer Hoyos
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / 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	2600255	FECHA	2026-02-15	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 121 #25, ciudadela, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	12:55:00	**Hora Fin:**	13:17:00
Raciones Programadas:	88	**Raciones Entregadas:**	88	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	CARNE DE CERDO ASADO, ARROZ, PEPINO GUISADO, YUCA AL VAPOR, JUGO Y BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**	M10
Nombre de quién atiende la visita:	JOSE DAVID PEREZ					**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	13:17:00	SI	42.60	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-11-22
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-06-27

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.
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	[2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:24 am). [Subsana]: El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento en horario entrega almuerzo [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con el horario de entrega, Hora de entrega D (8:49 am) [Subsana]: El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento en horario entrega almuerzo [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] Hora de entrega desayuno 8:30 am [Subsana]: El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento en horario entrega almuerzo
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
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	Contratista cumple con gramaje total de la caja (460g), asi como del postre (10 g), sin embargo envia bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros, para un parte de 88 PPL (requerido 22 litros) [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje servido. [Subsana]: El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] El contratista en el almuerzo no cumplio con el gramaje correspondiente (460 gr) [Subsana]: El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo a la minuta patron. [Subsana]: El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja
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	
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:**	23	**PORCENTAJE %:**	79

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600255_2001003_1_1771278758309.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 2026-02-15 at 11.14.18 PM.jpeg



ITV_2600255_2002011_1_1771279069466.jpg
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).
c014d308-0c57-4fa6-acce-d46d8f1adeb6.jpg



ITV_2600255_2003005_1_1771279324043.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 2026-02-15 at 11.14.16 PM (1).jpeg



ITV_2600255_2003006_1_1771279406981.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 2026-02-15 at 11.14.14 PM (4).jpeg



ITV_2600255_2003008_1_1771279440282.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 2026-02-15 at 11.14.14 PM (3).jpeg



ITV_2600255_2003009_1_1771279833302.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 2026-02-15 at 11.14.17 PM (2).jpeg



ITV_2600255_2003009_10_1771279833303.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 2026-02-15 at 11.14.14 PM (3).jpeg



ITV_2600255_2003009_2_1771279833302.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 2026-02-15 at 11.14.17 PM (1).jpeg



ITV_2600255_2003009_3_1771279833302.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 2026-02-15 at 11.14.17 PM.jpeg



ITV_2600255_2003009_4_1771279833302.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 2026-02-15 at 11.14.16 PM (2).jpeg



ITV_2600255_2003009_5_1771279833303.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 2026-02-15 at 11.14.16 PM.jpeg



ITV_2600255_2003009_6_1771279833303.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 2026-02-15 at 11.14.15 PM (3).jpeg



ITV_2600255_2003009_7_1771279833303.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 2026-02-15 at 11.14.15 PM (2).jpeg



ITV_2600255_2003009_8_1771279833303.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 2026-02-15 at 11.14.15 PM (1).jpeg



ITV_2600255_2003009_9_1771279833303.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 2026-02-15 at 11.14.14 PM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_180_1_1771279914472.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 2026-02-15 at 11.14.17 PM (1).jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja



IRS_180_2_1771279914472.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 2026-02-15 at 11.14.17 PM.jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja



IRS_180_3_1771279914473.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 2026-02-15 at 11.14.16 PM (2).jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja



IRS_181_1_1771279955337.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 2026-02-15 at 11.14.17 PM (1).jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja



IRS_181_2_1771279955338.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 2026-02-15 at 11.14.17 PM.jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja



IRS_181_3_1771279955338.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 2026-02-15 at 11.14.16 PM (2).jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja



IRS_182_1_1771280004149.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 2026-02-15 at 11.14.17 PM (1).jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja



IRS_182_2_1771280004150.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 2026-02-15 at 11.14.17 PM.jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja



IRS_182_3_1771280004150.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 2026-02-15 at 11.14.16 PM (2).jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento de gramaje total de la caja



IRS_183_1_1771280064920.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 2026-02-15 at 11.14.14 PM (4).jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento en horario entrega almuerzo



IRS_184_1_1771280112130.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 2026-02-15 at 11.14.14 PM (4).jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento en horario entrega almuerzo



IRS_185_1_1771280163329.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 2026-02-15 at 11.14.14 PM (4).jpeg
El acompañamiento del 15/02/2026 se evidencia cumplimiento en horario entrega almuerzo

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	2600255	FECHA	2026-02-15	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_2600255_1_1771280229061.pdf	Acta Estación Desepaz .pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
No se evidencia termómetro y gramera.
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos
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.
Contratista cumple con gramaje total de la caja (460g), asi como del postre (10 g), sin embargo envia bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros, para un parte de 88 PPL (requerido 22 litros)

FIRMAS			
Atendido por (1)	JOSE DAVID PEREZ	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

ID VISITA 2600235 | FECHA 15/02/26 | CONTRATO 4161.010.26.1.1788.2025 | VERSION 202512

Contratista:	Union Temporal alimentacion Integral cali						
Nombre EP-UT-URI:	Estacion de Policia Descpaz			Tipo:	E.P	Localidad:	S cali
Dirección:				Hora Inicio:		Hora Fin:	
Raciones Programadas:	88	Raciones Entregadas:	88	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Cuine Cerdo Asado, Arroz, pepino Guisado, yuca al vapor, jugo Bocadillo					No. Menú Verificado:	10
Nombre de quien atiende la visita:	Jose David Perez					Cargo de quién atiende la visita:	Funcionario Operativo

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	1:17 pm	42.6	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:	GYZ66	Hora de llegada del vehículo:	1:11 pm	Hora finalización de la entrega:	1:20 pm		
Fecha SOAT:	27/11/25	Fecha Tecno-Mecánica:	27/06/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	Rms 16.10 2025.01	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Alexander Hoyos				
Fecha certificado médico:	13/03/25	Fecha asistencia a capacitación:	13/03/25	Vigencia licencia de conducción:	30/09/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION PAGINA 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 BCJ-0113-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 76(2023) | FECHA 13/07/23 | CONTRATO 4161.010.26.1589.2023 | VERSION 2023/2

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	
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 mecanismos para garantizar la Temperatura de los Alimentos Calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	Vehículo no cuenta con 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	
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 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-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

MUNICIPIO	Yumbo	FECHA	01/04/16	CONTRATO	416.010.26.1.1582015	VERSIÓN	20151

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 garanticen la conservación de las Temperaturas
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 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	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, instalación de carpas 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	NO	Contratista cumple con gramaje de porte y cena cumplen sin embargo entrega bebida en recipiente de 19 Litros Parte EE
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	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	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y COT), 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 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	

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-3513-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	26001257	FECHA	15/02/26	CONTRATO	4161-010.26.11588-2025	VERSIÓN	2025 V2

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

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-0012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA	200257	FECHA	15/07/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Jose david perez Paterina	UT Alimentacion	funcionario Operador	Jose Paterina
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Edgar Alexander Hoyos	UT. Alimentacion	Conductor	Edgar Hoyos
Realizó	Diana Veronica Palma Florez	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:

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:	2600233	Fecha:	15/01/26	Nombre establecimiento:	Estación de Policía Despaz		
Parte del día:	AM	Menú verificado:	10	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	486	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	568	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	557	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	496	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	478	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 toman 5 muestras de forma aleatoria todas las muestras cumplen

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Jose david Perez	UT Alimentación	Funcionario Operativo	Jose David Perez
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	UT Alimentación	Conductor	Edgar Hoyos
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	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	2600263	FECHA	2026-02-15	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Calle 73, Cra. 7m Bis, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	12:55:00	**Hora Fin:**	14:06:00
Raciones Programadas:	44	**Raciones Entregadas:**	44	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	CARNE DE CERDO ASADO, ARROZ, PEPINO GUISADO, YUCA AL VAPOR, JUGO Y BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**	M10
Nombre de quién atiende la visita:	JOSE DAVID PEREZ					**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	14:06:00	NO	42.90	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXZ666	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-11-22
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-06-27
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	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El conductor no cuenta con calzado adecuado (zapatos de seguridad) sin embargo el operador subsana el hallazgo durante la visita. [Subsana]: Conductor cuenta con dotacion compppleta (incluido calzado)

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 conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia 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	
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	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Operador implementa formatos para registro de temperaturas [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] 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. [Subsana]: Operador implementa formatos para registro de temperaturas [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] 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. [Subsana]: Operador implementa formatos para registro de temperaturas [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia Planilla sin embargo Operador diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin iniciar recorrido. [Subsana]: Operador implementa formatos 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.	0	Hora de entrega almuerzo 02:06 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo deménu; el menú #8 programado derivado de cereal GALLETA SAL, el operador entrega PAN VARIEDAD. [Subsana]: Operador cumple menu evaluado. (menu 10) [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] SE EVIDENCIA QUE ENTREGAN MUSLO Y CONTRAMUSLO, EL MENÚ SOLICITA PIERNA DE POLLO, LA CUAL CORRESPONDE SOLO A CONTRAMUSLO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES. [Subsana]: Operador cumple menu evaluado. (menu 10)
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vaso que el operador suministra para el servido de las bebidas en las estaciones (7 onzas) no cumple con el volumen de 240cc definido en el anexo técnico. [Subsana]: Operador envia vaso de 9 onzas
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
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).	NA	Na

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja. [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo con la minuta patrón. [Subsana]: Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] Operador cumple gramaje de pan y fruta, sin embargo no cumple con gramaje de queso requerido (35 gramos). [Subsana]: Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.
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_2600263_2003001_1_1771281909443.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 2026-02-15 at 11.13.59 PM.jpeg



ITV_2600263_2003005_1_1771282154451.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 2026-02-15 at 11.14.09 PM (2).jpeg



ITV_2600263_2003006_1_1771282189701.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 2026-02-15 at 11.13.59 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_192_1_1771281430780.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 2026-02-15 at 11.14.18 PM.jpeg
Conductor cuenta con dotacion comppleta (incluido calzado)



IRS_194_1_1771281580540.jpg
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).
3e0a1dbc-0fc7-4d57-afbb-770e0cbaedec.jpg
Operador implementa formatos para registro de temperaturas



IRS_196_1_1771281606885.jpg
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).
3e0a1dbc-0fc7-4d57-afbb-770e0cbaedec.jpg
Operador implementa formatos para registro de temperaturas



IRS_197_1_1771281636949.jpg
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).
3e0a1dbc-0fc7-4d57-afbb-770e0cbaedec.jpg
Operador implementa formatos para registro de temperaturas



IRS_198_1_1771281686719.jpg
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).
3e0a1dbc-0fc7-4d57-afbb-770e0cbaedec.jpg
Operador implementa formatos para registro de temperaturas



IRS_201_1_1771281965086.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-15 at 11.14.09 PM.jpeg
Operador cumple menu evaluado. (menu 10)



IRS_202_1_1771282011105.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-15 at 11.14.09 PM.jpeg
Operador cumple menu evaluado. (menu 10)



IRS_203_1_1771282104968.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-02-15 at 11.14.09 PM (1).jpeg
Operador envia vaso de 9 onzas



IRS_204_1_1771282416634.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 2026-02-15 at 11.14.09 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_204_2_1771282416634.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 2026-02-15 at 11.14.09 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_204_3_1771282416634.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_204_4_1771282416634.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_204_5_1771282416634.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_204_6_1771282416635.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_205_1_1771282483681.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 2026-02-15 at 11.14.09 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_205_2_1771282483681.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 2026-02-15 at 11.14.09 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_205_3_1771282483681.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_205_4_1771282483681.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_205_5_1771282483681.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_205_6_1771282483681.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_206_1_1771282559671.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_206_2_1771282559672.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_206_3_1771282559672.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_206_4_1771282559672.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_206_5_1771282559672.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 2026-02-15 at 11.14.09 PM (3) - copia.jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.



IRS_206_6_1771282559672.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 2026-02-15 at 11.14.08 PM (3) - copia.jpeg
Operador cumple con gramaje de menu evaluado el 15/02/2025 menu #10. tanto en postre, bebida y peso total en caja.

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	2600263	FECHA	2026-02-15	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_2600263_1_1771282727932.pdf	Acta de visita Alfonso.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
No se evidencia termómetro y gramera.
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos
Hora de entrega almuerzo 02:06 pm
No se entregan las bebidas de forma individual

FIRMAS			
Atendido por (1)	JOSE DAVID PEREZ	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 Intervventoría SCJ-0112-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA: 2.00153	FECHA: 15/01/26	CONTRATO: 4161 010 261 1583 2025	VERSIÓN: 202512		

Contratista:	Union Temporal Alimentacion Integral Cali				
Nombre EP-UT-URI:	Estacion de policia Alfonso L	Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:		Hora Inicio:		Hora Fin:	
Raciones Programadas: 44	Raciones Entregadas: 44	Dietas Programadas: 0		Dietas Entregadas: 0	
Componentes de menú:	Carne de cerdo Arroz, Papa Cocinada, Jugo Bebida			No. Menú Verificado:	10
Nombre de quién atiende la visita:	Jose Raul Perez			Cargo de quién atiende la visita:	Guardian 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				C	NC	
ALMUERZO	2:06	42 9	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:	EYH66	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:	
Fecha SOAT:	22/11/25	Fecha Tecno-Mecanica:	27/06/2025		
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	mms. 16.16 2025-05	% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Alexander Hoyos				
Fecha certificado médico:	13/03/25	Fecha asistencia a capacitación:	13/03/25	Vigencia licencia de conducción:	30/04/29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

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 BCJ-0013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260203	FECHA	13/02/26	CONTRATO	4161.010.26.115 BB 2025	VERSION	2025

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	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2016 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 mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	Vehículo no cuenta con 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	
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 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-2012-0335 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	140213	FECHA	15/07/14	CONTRATO	4161000261589.2015

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 de llegada 2:06 PM
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 conservación de las Temperaturas
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 es entregada 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	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 DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70

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	
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	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervenioría SCJ-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

	260703		17/08/23		9163010.22.1.15.2023		

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (T)	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

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-0012-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	7100453	FECHA	5/07/22	CONTRATO	9161 010 127 1188 2020	VERSIÓN	2020-2

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Jose david perez P.	UE Alimentación	Funcionario Of.	Jose Perez
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Edgar Alexander Hoyos	UE Alimentación	Conductor	Edgar Hoyos
Realizo	Diana Veronica Padmut.	Interventoría	Supervisor	Diana V. Padmut

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 3. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25			No. Contrato:	4.1.0.0.0.29.1.1568.2025
ID Visita:	7268	Fecha:	13/07/26	Nombre establecimiento:	Estación de Policía Fiduciario
Parte del día:	44	Menú verificado:	# 10	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	467	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	512	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	525	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	414	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	508	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:	4	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se Toman 5 muestras de comida de forma aleatoria, de las cuales 4 Cumplen Gramaje

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Jaqueline Perdomo	Alimentacion	Funcionario Operativo	Jaqueline Perdomo
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Reyes	Vi. Alimentacion	Conductor	Edgar Reyes
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma T.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / UEC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI 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	2600264	FECHA	2026-02-17	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:**	04:35:00
Raciones Programadas:	1912	**Raciones Entregadas:**	1912	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:						**No. Menú Verificado:**		
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMINISTRADORA

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	10:50:00	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 proteína en recipientes con agua. (pescado) [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia descongelación no controlada de proteina a temperatura ambiente (pescado). [Persiste]: Se evidencia descongelación no controlada de proteína en recipientes con agua. (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.	1	Se evidencia congelador debidamente reparado y listo para su funcionamiento. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura [Subsana]: Se evidencia congelador debidamente reparado y listo para su funcionamiento.
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	0	Se evidencia equipo en desuso en el pasillo de la planta de producción. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia equipo en desuso en el area de porcionamiento [Persiste]: Se evidencia equipo en desuso en el pasillo de la planta de producción.
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	Se evidencia que los equipos están funcionando adecuadamente y todos se encuentran en condiciones sanitarias de acuerdo a normatividad vigente. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia que no han retirado de la planta de produccion los equipos en mal estado [Subsana]: Se evidencia que los equipos están funcionando adecuadamente y todos se encuentran en condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente. Los equipos en mal estado fueron retirados de la planta de producción.

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	Se evidencia termómetro en cada una de las etapas. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencian solo 2 termometros 1 en esamble y otro en transporte [Subsana]: Se evidencia termómetro en cada una de las etapas.
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	1	
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	

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	

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 personal de transporte de materias primas con la indumentaria necesaria. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia personal sin la indumentaria correspondiente [Subsana]: Se evidencia personal de transporte de materias primas con la indumentaria necesaria.
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.	1	
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.	1	
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	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	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 los insumos, materias primas no se realiza de manera que minimicen el deterioro y se evidencia que pueden afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver [Persiste]: El almacenamiento de los insumos, materias primas no se realiza de manera que minimicen el deterioro y se evidencia que pueden afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos.
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	El contratista no dispone de canastillas suficientes para el adecuado almacenamiento de los alimentos. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Las canastillas no son suficientes se evidencian arrumes de bultos [Persiste]: El contratista no dispone de canastillas suficientes para el adecuado almacenamiento de los alimentos.
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	Los sitios y lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos no son exclusivos y se realizan actividades diferentes. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación [Persiste]: Los sitios y lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos no son exclusivos y se realizan actividades diferentes.
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	El contratista no cuenta con equipos suficientes de refrigeración para el descongelamiento de proteína. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). [Persiste]: El contratista no cuenta con equipos suficientes de refrigeración para el descongelamiento de proteína.

7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	0	Se evidencia proteína en descongelación a temperatura ambiente. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). [Persiste]: Se evidencia proteína en descongelación a temperatura ambiente.
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 implementa la rotación PEPS en la planta de producción. Se evidencia producto (habichuela) en diferentes estibas de varios días de recepción. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] NO se evidencia metodologia peps en bodega fruver [Persiste]: No se implementa la rotación PEPS en la planta de producción. Se evidencia producto (habichuela) en diferentes estibas de varios días de recepción.
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.	0	Se evidencia fruta en mal estado. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia fruta en mal estado y carne de res sin rotular. [Persiste]: Se evidencia fruta en mal estado.
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 embutidos con carne de res en refrigerador. Las materias primas no se almacenan de manera que se pueda de evitar la contaminación cruzada. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia en congelador papa cocida, pescado, fruta de tomate de árbol junto a contramuestras [Persiste]: Se evidencia embutidos con carne de res en refrigerador. Las materias primas no se almacenan de manera que se pueda de evitar la contaminación cruzada.
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	No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia arroz, leche en polvo y canastillas de panadería en contacto con la pared [Persiste]: No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos.
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	0	Se evidencia alimentos sin rotulas en las areas.
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	Se evidencia planillas para el registro de temperaturas a equipos en frio pero no están identificadas a que equipos corresponden ya que estos refrigeradores y congeladores no se encuentran identificados.

TOTAL ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	21.43

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	El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de la elaboración de los alimentos. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de la elaboración de los alimentos.
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	No se evidencia control para vigilar las operaciones en las etapas del proceso. Se evidencia proteína (pescado) en canastillas para descongelación. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia pechuga en descongelacion en refrigerador apagado [Persiste]: No se evidencia control para vigilar las operaciones en las etapas del proceso. Se evidencia proteína (pescado) en canastillas para descongelación.

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 las temperaturas en caliente pero, no se evidencia cumplimiento con las temperaturas en frio. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida. [Persiste]: Se cumple con las temperaturas en caliente pero, no se evidencia cumplimiento con las temperaturas 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.	0	No se garantiza el servido del producto terminado bajo condiciones que evite el flujo de producción. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia recipiente isotermico para mantener la temperartura del producto terminado [Persiste]: No se garantiza el servido del producto terminado bajo condiciones que evite el flujo de producción.
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	Se evidencia las contramuestras fuera del proceso de congelación y la información suministrada en el empaque no es clara. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] EL operador almacena contramuestras en varios congeladores junto con proteinas, alimentos cocidos, embutidos y frutas para jugo. [Persiste]: Se evidencia las contramuestras fuera del proceso de congelación y la información suministrada en el empaque no es clara.

TOTAL PRODUCCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00

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	0	Se evidencia área compartida con proceso de frituras y elaboración de jugos.
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.	0	No se evidencia los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia utensilios estandarizados para el ensamble. [Persiste]: No se evidencia los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes.

TOTAL ENSAMBLE

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50.00

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	Se evidencia cumplimiento en la rotación del ciclo de menú. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] El menu # 7 correspondia a pierna (contramuslo) y entregan pierna y pernil de pollo [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en la rotación del ciclo de menú.
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 evidencia cumplimiento en los gramajes de las preparaciones del menú verificado. Se toman 50 muestras aleatorias y se evidencia cumplimiento en todas. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] 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. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los gramajes de las preparaciones del menú verificado. Se toman 50 muestras aleatorias y se evidencia cumplimiento en todas.

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).	1	
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	Se evidencia ficha técnica del arroz donde se especifica que el arroz suministrado contiene acido 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. [Subsana]: Se evidencia ficha técnica del arroz donde se especifica que el arroz suministrado contiene acido 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).	0	No se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en el desayuno durante 3 días. 14 de feb. banano, 15 de feb. naranja, 16 de feb. naranja y 17 de feb. banano. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia entrega de D menú #3, observación que algunas estaciones se combinó fruta (naranja y mandarina). [Persiste]: No se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en el desayuno durante 3 días. 14 de feb. banano, 15 de feb. naranja, 16 de feb. naranja y 17 de feb. banano.
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	1	El contratista garantiza rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú. 14 feb. bocadillo leche, 15 feb. bocadillo, 16 feb. cocada y 17 feb. panelita.
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 evidencia carne con rotulo especificando el tipo de corte. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Carne de res no especifica corte en rotulado. [Subsana]: Se evidencia carne con rotulo especificando el tipo de corte.
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	El contratista emplea los cortes de carne permitidos en las especificaciones. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Carne de res no especifica corte en rotulado. [Subsana]: El contratista emplea los cortes de carne permitidos en las especificaciones.
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	
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.	1	Se evidencia ficha técnica del arroz con acido fólico y zinc. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El arroz evidenciado de marca Sao Pablo con Notificación Sanitaria Numero: 0010043-2021 no cuenta con fortificación de ácido fólico y zinc. [Subsana]: Se evidencia ficha técnica del arroz con acido 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	No se garantiza la rotación de 2 sabores de fruta diaria para jugo durante 3 días seguidos. 15 feb. maracuyá/guayaba 16 feb. tomate de arbol/guayaba 17 feb. guayaba/maracuyá.
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).	1	
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	1	
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.	1	

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	90.91

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 la planta de producción el siguiente personal ofertado en el pliego: Ing. de calidad, supervisor de calidad, nutricionista y profesional en seguridad y salud en el trabajo. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal. [Persiste]: No se evidencia en la planta de producción el siguiente personal ofertado en el pliego: Ing. de calidad, supervisor de calidad, nutricionista y profesional en seguridad y salud en el trabajo.
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	Se evidencia que el personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación requerida por parte de la interventoría.
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	0	Se evidencia personal administrativo en las áreas de producción sin su respectiva dotación. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia personal externo sin la dotacion dentro de la planta. [Persiste]: Se evidencia personal administrativo en las áreas de producción sin su respectiva dotación.
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 evidencia personal manipulador con la dotación completa. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto. [Subsana]: Se evidencia personal manipulador con la dotación completa.
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	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas.
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 señaléticas de lavado de manos y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividad para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia Jabón ni desinfectante en lasáreas de cocina y ensamble. [Persiste]: No se evidencia señaléticas de lavado de manos y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividad para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.
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	Se evidencia certificado medico y certificado laboral del Sr. Yorfrey Chavez. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia falta de certificado laboral a 1 funcionario nuevo , nombre : yorfrey chavez martinez . [Subsana]: Se evidencia certificado medico y certificado laboral del Sr. Yorfrey Chavez.

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	7	PORCENTAJE %	70.00

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 desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [Persiste]: No se evidencia secuencia lógica desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	0	No se evidencia las áreas señaladas de acuerdo con las áreas requeridas. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] El area de porcionamiento no se encuentra con señalizacion [Persiste]: No se evidencia las áreas señaladas de acuerdo con las áreas requeridas.
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 desprendimiento de pintura en área de proceso y estancamiento de agua en la planta de producción. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] 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. [Persiste]: Se evidencia desprendimiento de pintura en área de proceso y estancamiento de agua en la planta de producción.
4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	No se evidencia la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios en el servicio de alimentación. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] SE evidencia estufas con grasa incrustada. [Persiste]: No se evidencia la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios en el servicio de alimentación.
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	
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	Se evidencia basuras en canastillas y residuos solidos en toda la planta de alimentos. No se cuenta con recipientes para la disposición de residuos solidos. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [Persiste]: Se evidencia basuras en canastillas y residuos solidos en toda la planta de alimentos. No se cuenta con recipientes suficientes para la disposición de residuos solidos.

11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	1	Se evidencia que el contratista tiene implementado un control con el aceite vegetal usado. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada [Subsana]: Se evidencia que el contratista tiene implementado un control con el aceite vegetal usado.
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	0	No se cuenta con dispositivos relacionados al control de plagas.
13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	0	Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	46.15

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	Se evidencia envío de planes y programas de obligatorio cumplimiento, pendiente aprobación definitiva. [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]: Se evidencia aprobación por parte de la interventoría de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	1	Se evidencia formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencian los formatos y 2 de ellos desactualizados formato de refrigeración y congelacion [Subsana]: Se evidencia formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas.
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	1	Se evidencia cumplimiento al cronograma de capacitación en BPM. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia cronograma del Plan de Capacitación. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al cronograma de capacitación en BPM.
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	Se evidencia cumplimiento al cronograma del muestreo microbiológico mensual que se realiza en la planta de producción de alimentos. Sin embargo, las especificaciones solicitan un cronograma con frecuencia definida para las estaciones de policía, por lo cual aún se encuentra pendiente los soportes de ejecución para el mes de enero y febrero. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al cronograma del muestreo microbiológico mensual que se realiza en la planta de producción de alimentos.

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_2600264_1001001_1_1771370402926.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.
1.jpeg



ITV_2600264_1001001_2_1771370402927.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.
2.jpeg



ITV_2600264_1001002_1_1771370527430.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.
3.jpeg



ITV_2600264_1001003_1_1771370706322.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
4.jpeg



ITV_2600264_1002001_1_1771371332227.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.
5.jpeg



ITV_2600264_1003004_1_1771371481492.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
6.jpeg



ITV_2600264_1004001_1_1771371888848.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
7.jpeg



ITV_2600264_1004001_2_1771371888848.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
8.jpeg



ITV_2600264_1004003_1_1771372130914.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
9.jpeg



ITV_2600264_1004005_1_1771372333480.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.
10.jpeg



ITV_2600264_1004005_2_1771372333480.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.
11.jpeg



ITV_2600264_1004006_1_1771372483470.jpeg
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.
1.jpeg



ITV_2600264_1004006_2_1771372483470.jpeg
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.
2.jpeg



ITV_2600264_1004007_1_1771372684991.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
1.jpeg



ITV_2600264_1004008_1_1771373021355.jpeg
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.
12.jpeg



ITV_2600264_1004010_1_1771373281951.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
13.jpeg



ITV_2600264_1004010_2_1771373281952.jpeg
4.10. ALMACENAMIENTO: Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.
14.jpeg



ITV_2600264_1004011_1_1771373540670.jpeg
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.
15.jpeg



ITV_2600264_1004012_1_1771373819267.jpeg
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.
9.jpeg



ITV_2600264_1004013_1_1771373996126.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
16.jpeg



ITV_2600264_1004013_2_1771373996127.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
17.jpeg



ITV_2600264_1004014_1_1771374209511.jpeg
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.
18.jpeg



ITV_2600264_1005001_1_1771381431217.jpeg
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)
19.jpeg



ITV_2600264_1005001_2_1771381431218.jpeg
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)
20.jpeg



ITV_2600264_1005002_1_1771381678201.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.
21.jpeg



ITV_2600264_1005003_1_1771381897285.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.
22.jpeg



ITV_2600264_1005003_2_1771381897286.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.
23.jpeg



ITV_2600264_1005004_1_1771382101345.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.
24.jpeg



ITV_2600264_1005004_2_1771382101346.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.
25.jpeg



ITV_2600264_1005005_1_1771382274246.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.
26.jpeg



ITV_2600264_1006001_1_1771382574176.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
27.jpeg



ITV_2600264_1006001_2_1771382574176.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
28.jpeg



ITV_2600264_1006004_1_1771382762476.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
29.jpeg



ITV_2600264_1006004_2_1771382762476.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
30.jpeg



ITV_2600264_1007001_1_1771382992397.jpeg
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.
31.jpeg



ITV_2600264_1007001_2_1771382992397.jpeg
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.
32.jpeg



ITV_2600264_1007003_1_1771383426395.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.
1.jpeg



ITV_2600264_1007003_10_1771383426395.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.
10.jpeg



ITV_2600264_1007003_11_1771383426395.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.
11.jpeg



ITV_2600264_1007003_12_1771383426395.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.
12.jpeg



ITV_2600264_1007003_13_1771383426395.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.
13.jpeg



ITV_2600264_1007003_14_1771383426395.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.
14.jpeg



ITV_2600264_1007003_15_1771383426395.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.
15.jpeg



ITV_2600264_1007003_16_1771383426395.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.
16.jpeg



ITV_2600264_1007003_2_1771383426395.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.
2.jpeg



ITV_2600264_1007003_3_1771383426395.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.
3.jpeg



ITV_2600264_1007003_4_1771383426395.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.
4.jpeg



ITV_2600264_1007003_5_1771383426395.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.
5.jpeg



ITV_2600264_1007003_6_1771383426395.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.
6.jpeg



ITV_2600264_1007003_7_1771383426395.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.
7.jpeg



ITV_2600264_1007003_8_1771383426395.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.
8.jpeg



ITV_2600264_1007003_9_1771383426395.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.
9.jpeg



ITV_2600264_1007007_1_1771383771938.jpeg
7.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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).
19.jpeg



ITV_2600264_1007007_2_1771383771939.jpeg
7.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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).
20.jpeg



ITV_2600264_1007010_1_1771384493424.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
21.jpeg



ITV_2600264_1007011_1_1771384600198.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
21.jpeg



ITV_2600264_1007015_1_1771384742690.jpeg
7.15. CARACTERISTICAS 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.
19.jpeg



ITV_2600264_1007015_2_1771384742690.jpeg
7.15. CARACTERISTICAS 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.
20.jpeg



ITV_2600264_1008003_1_1771386543252.jpeg
8.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.
22.jpeg



ITV_2600264_1008004_1_1771386741099.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.
23.jpeg



ITV_2600264_1008004_2_1771386741099.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.
24.jpeg



ITV_2600264_1008006_1_1771387025860.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.
25.jpeg



ITV_2600264_1008008_1_1771387236696.jpeg
8.8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.
26.jpeg



ITV_2600264_1008008_2_1771387236696.jpeg
8.8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.
27.jpeg



ITV_2600264_1008008_3_1771387236697.jpeg
8.8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.
28.jpeg



ITV_2600264_1009001_1_1771387638867.jpeg
9.1. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.
29.jpeg



ITV_2600264_1009001_2_1771387638867.jpeg
9.1. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.
30.jpeg



ITV_2600264_1009001_3_1771387638867.jpeg
9.1. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.
31.jpeg



ITV_2600264_1009003_1_1771388003627.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.
32.jpeg



ITV_2600264_1009003_2_1771388003627.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.
33.jpeg



ITV_2600264_1009004_1_1771388196456.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
34.jpeg



ITV_2600264_1009004_2_1771388196456.jpeg
9.4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.
35.jpeg



ITV_2600264_1009010_1_1771388501238.jpeg
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.
36.jpeg



ITV_2600264_1009010_2_1771388501239.jpeg
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.
37.jpeg



ITV_2600264_1009010_3_1771388501239.jpeg
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.
38.jpeg



ITV_2600264_1009010_4_1771388501239.jpeg
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.
39.jpeg



ITV_2600264_1009010_5_1771388501239.jpeg
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.
40.jpeg



ITV_2600264_1009011_1_1771388861211.jpeg
9.11. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.
1.jpeg



ITV_2600264_1009011_2_1771388861211.jpeg
9.11. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.
2.jpeg



ITV_2600264_1010003_1_1771390653729.jpeg
10.3. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.
4.jpeg

	
ITV_2600264_1010004_1_1771390589158.jpeg 10.4. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: 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. 3.jpeg	

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600264_1_1771391126061.pdf	Acta verificacion especificaciones tecnicas planta de produccion 17022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	ADMINISTRADORA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

Solicito acompañamiento COSAL?	Si	**Recibió acompañamiento COSAL?**	Si

FE DE ERRATAS

Reportado Por	Detalle
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Descripción Hallazgo 10.4] [Se evidencia cumplimiento al cronograma del muestreo microbiológico mensual que se realiza en la planta de producción de alimentos.] -> [Se evidencia cumplimiento al cronograma del muestreo microbiológico mensual que se realiza en la planta de producción de alimentos. Sin embargo, las especificaciones solicitan un cronograma con frecuencia definida para las estaciones de policía, por lo cual aún se encuentra pendiente los soportes de ejecución para el mes de enero y febrero.]
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Descripción Hallazgo 10.1] [Se evidencia aprobación por parte de la interventoría de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.] -> [Se evidencia envío de planes y programas de obligatorio cumplimiento, pendiente aprobación definitiva.]
MERCY CAROLINA DÍAZ AGUDELO	[Cambio Tipo Hallazgo 10.4] [CUMPLE -> NO CUMPLE] Se evidencia cumplimiento al cronograma del muestreo microbiológico mensual que se realiza en la planta de producción de alimentos. Sin embargo, las especificaciones solicitan un cronograma con frecuencia definida para las estaciones de policía, por lo cual aún se encuentra pendiente los soportes de ejecución para el mes de enero y febrero.

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2830264	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	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:**	9:00 am	**Hora Fin:**	4:35 Pm
Raciones Programadas:	1912 **Raciones Entregadas:** 1912	**Dietas Programadas:**	—	**Dietas Entregadas:**	—
Componentes de menú:	Almuerzo: Pescado frito, Arroz blanco, Ens. Remolacha y zanahoria, Pera Chiquita, Jugo de fruta (Guayaba) Postre Variado.			**No. Menú Verificado:**	12
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo			**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

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		61,5 / 67,8 / 60,3 / 88,5	X	C	NC	Ensalada 61,5 / 67,8 Arroz, Pera 60,3 / 88,5 Pescado.
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
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: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] De evidencia aglomeración no controlada de proteína a temperatura ambiente. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. Compromiso: [Se descongela proteína en temperatura de refrigeración de forma controlada. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SUBSANADO. Compromiso: [Se va a realizar descongelación controlada con temperaturas de refrigeración +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14] Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia refrigerador descontrolado y en su interior proteína en descongelación descontrolada [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-19] Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia descongelación no controlada de Proteína a temperatura ambiente (Pescado).

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría 8CJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600264	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1686.2025	VERSION	2020-01

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	(1) NA NO	[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura. Compromiso: [Se va a realizar mantenimiento al equipo] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-10][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura Compromiso: [Se realiza mantenimiento al equipo +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SUBSANADO. Compromiso: [Se realizara mantenimiento al equipo +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-16][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia congelador debidamente reparado y listo para su funcionamiento.
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	(0)	1 NA NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia cuarto de refrigeracion que será reparado para hacer uso posterior en la operacion [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia equipo en deterioro en el area de pasteurizacion [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia equipo en deterioro en el area de Pasteurizacion.
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) NA NO	[Reportado: 2026-01-08] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El contratista esta haciendo uso de un equipo en mal estado (tercera deshidratadora). Compromiso: [Solicitar la salida del equipo y retirar mismo en destino +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia que no han retirado de la planta de producción los equipos en mal estado [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia que los equipos estan funcionando debidamente y todos en excepción en condiciones sanitarias de acuerdo a normativa vigente.

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 (adepediente 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) NA NO	[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencian solo 2 termometros 1 en ensamble y otro en transporte [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia termometro en cada una de las etapas.
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	0 (1) NA NO	

Powered by CamScanner

#					
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	NA	NO	

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

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 microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	1	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.	1	NA	NO	
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	1	NA	NO	
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	1	NA	NO	(Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia personal sin la indumentaria correspondiente Compromiso: Se solicita a los proveedores el uso de la dotación +++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia personal de transporte de materias primas (Proveedor Calipapa) sin la indumentaria necesaria. Compromiso: Se solicita a los proveedores uso de la dotación completa +++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia personal de transporte sin indumentaria necesaria.
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.	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 plantillas de registro del vehículo.	1	NA	NO	
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	NA	NO	

TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

PUNTAJE ESPERADO (7) 7 PUNTAJE OBTENIDO 7 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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600264	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1585.2025	VERSION	2025 v2

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: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El almacenamiento de FRUVER se realiza en arrumes de bultos, lo que facilita el daño mecánico (aplastamiento) Compromiso: [Se va a Manejar 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 fruver se realiza en arrume de bulto lo cual contribuye al deterioro por daño mecanico (aplastamiento) Compromiso: [Se va adquirir canastas para acomodar el fruver +++ 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 rumo de bultos , lo cual contribuye al deterioro por daño mecanico Compromiso: [Se va adquirir canastillas para la organización +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SATISFACTORIO. Compromiso: [Se implementara mas canastillas para organizar las materias primas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-16][Plazo Seguimiento: 2026-03-05] Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El almacenamiento de los insumos, Materias Primas se realiza demanera inadecuada.
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	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2900264	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	292512

						[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se recomienda implementar el uso de estibas sanitarias o canastillas base 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. Compromiso: [Adquirir las canastillas necesarias para mejorar el almacenamiento. +++ 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 amarres 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 permitan 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 amarres de bultos y uso de guacales. Compromiso: [Se va adquirir canastillas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento Compromiso: [Se adquieren mas canastillas para organización +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se implementara mas canastillas para organizar las materias primas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Las canastillas no son suficientes se evidencian amarres de bultos [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El Contratista No dispone de canastillas suficientes para el almacenamiento de los alimentos.
4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	0	1	N A	N O	
						[Reportado: 2026-01-03] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia almacenamiento de verduras en el área humeda de porcionamiento de carnes. Compromiso: [Reparar area de almacenamiento de verduras y porcionamiento de carnes +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia almacenamiento de huevos en bodega de empaques y productos químicos, el sitio para almacenar insumos de aseo no es exclusivo. Compromiso: [Se va a manejar los productos de aseo en otro lugar +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia almacenamiento de huevo en el area de fruver [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Los Sitios y lugares destinados al almacenamiento de materias Primas insumos No son exclusivos.

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-17

Powered by CamScanner

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: 2025-01-13] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. Compromiso: [Se empieza a realizar la descongelación de proteína a temperatura de refrigeración de forma controlada] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se va a realizar descongelación controlada con temperaturas de refrigeración] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El contratista no cuenta con equipos de refrigeración para el descongelamiento de proteína (Pescado)
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 descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. Compromiso: [Se empieza a realizar la descongelación de proteína a temperatura de refrigeración de forma controlada] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se va a realizar descongelación controlada con temperaturas de refrigeración] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia proteína en descongelación en refrigerador apagado [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Proteina en descongelacion a temperatura Ambiente
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	1	N A	N O	[Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] NO se evidencia rotación pepa en bodega frutas [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se implementa la rotacion PEPS en la planta de Produccion.
9	No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan activos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia jugo de pina en el area extra Compromiso: [Se saca del proceso la fruta en mención] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	N A	N O	[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia fruta en mal estado y carne de res sin rotular. Compromiso: [Se retira almacenamiento la proteina y se rechaza la materia prima en mal estado] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia fruta en mal estado.

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 PARTA	2800264	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1560.2025	VERSION	202512

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: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. Compromiso: [Realizar separación idónea de áreas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03]Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos y lacteos observando que no hay separacion fisica. Compromiso: [Se mantiene la separación de las materias primas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15]Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia en congelador papa cocida, pescado, fruta de tomate de árbol junto a contramuestras [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se refuerzan embutidos con Exine de rio en 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	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con las distancias perimetrales en almacenamiento. Compromiso: [Reorganizar las canastas y materias primas para manejar distancias perimetrales +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03]Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia caja de productos de panaderia, leche en polvo en contacto con la pared Compromiso: [Capacitar al personal de bodega para manejar los espacios y garantizar la inocuidad +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15]Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia arroz, leche en polvo y canastillas de panaderia en contacto con la pared [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos
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: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14]Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Cumple en el area de alimentos pero no en el area de frever [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia alimentos sin rotular en las areas.
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	Se evidencia Planilla de Registro de T° pero no se identifican los equipos correctamente.

TOTAL ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (14) 14 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 21,42

5. PRODUCCIÓN

#	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-2912-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2020054	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1585.2025	VIGENCIA	202512

						[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se recomienda al operador ajustar la preparación de los granos ya que se evidencia que los arvejas presentan exceso de cocción, lo cual ocasiona que durante el ensamble, transporte y distribución se presentan derrames y los alimentos no tengan una presentación óptima. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / 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	NA	NO	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se evidencia área de lavado de manos Compromiso: [Se designara área de lavado de manos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se adecuan los insumos que cumplan con la inocuidad +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El contratista no garantiza las BPM durante todo el proceso de elaboración de los alimentos.
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	NA	NO	[Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia pechuga en descongelacion en refrigerador apagado [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia Control Para vigilar las operaciones en las etapas del Proceso.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2800264	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

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: 2025-12-05] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Exposición de tiempo prolongado de alimentos en ensamble por retrasos en el proceso, causando pérdida de temperatura. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia exposición de los alimentos preparados durante tiempos prolongados durante el ensamble por retraso en el proceso, causando pérdida de temperatura. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / 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 salmón de los productos terminados. Compromiso: [Garantizar que el ensamble y despacho se realicen en línea para evitar los tiempos de exposición y cumplir con temperaturas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [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. Compromiso: [Se va a garantizar la temperatura de bebidas mediante termos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia que no cumple con las temperaturas de los alimentos Compromiso: [Se disminuye los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO DILIGENCIADO. Compromiso: [Se verifican temperaturas durante los procesos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se cumple la temperatura en caliente para no en frío [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] observación en Campo [Reportado: 2026-02-13] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se cumple con la T en caliente pero, no se evidencia cumplimiento con T de 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.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia recipiente isotermo que a cualquier se temperatura del producto terminado Compromiso: [Se garantizara las temperaturas con los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se garantiza el servido del Producto terminado bajo condiciones que evite el flujo de producción.
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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] 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: [Reportado: 2026-02-13] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El operador almacena contramuestras en varios empaquetadores junto con proteínas, alimentos cocidos, embutidos y fruta para pelar. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia las contramuestras fuera del proceso de congelación y de refrigeración suministrada no en cadena.

TOTAL PRODUCCIÓN

PUNTAJE ESPERADO (5)	5	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____

Powered by CamScanner

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	NA	NO	Se evidencia Area Compartida con Frituras y elaboracion de jugos.
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)	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	(1)	NA	NO	
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	(0)	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se evidencian utensilios estandarizados para el expendio. Compromiso: [Corregir proceso de encuentro para estandarizar cantidades +++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencian los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes.

TOTAL ENSAMBLE

PUNTAJE ESPERADO (4)	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
						[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-20] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE PRODUCCION NI CONTRAMUESTRA Compromiso: [Implementar registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad +++ Periodo [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El menú # 7 corresponde a externa (contramuestra) y entrega interna y perfil de pollo Compromiso: [Se realiza la retroalimentación a las áreas correspondientes para mantener la proxima correspondencia +++ Periodo [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento en la rotacion del ciclo de menú
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	0	(1)	NA	ND	

Powered by CamScanner

				[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple la capacidad del vaso utilizado (1 onzas) al no cumplir con el volumen establecido en la minuta patrón (2540cc) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsane [ ] / 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 cada tiempo de comida, están usando un vaso de 7 onzas. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsane [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] De 10 muestras analizadas se obtuvo un promedio de peso servido por bandeja de 431gr Compromiso: [Rectificar el gramaje en proceso de ensamble y garantizar las cantidades +++ Persiste [ ] / Subsane [ ] / 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) NA NO		[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se toman 50 muestras aleatoriamente en el almuerzo de las cuales 47 obtuvieron un peso inferior a 440 gr , se da como resultado de la prueba : NO CUMPLE Compromiso: [Se rectifica el peso durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con el peso total de los ingredientes en el menú del almuerzo, debería ser de 440 gr por 300. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el proceso de ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se toman 30 muestras de refrigerio (tiempo de consumo almuerzo) del area de ensamblaje en diferentes momentos, de las cuales 30 de las 50 cajas no cumplen peso requerido. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cumplimiento en las especificaciones del menú (12) verificados.
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0 (1) NA NO		
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	0 1 (NA) NO		
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) 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 (1) NA NO		[Reportado: 2025-12-25] [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 características. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Durante la inspección de rutina pirna 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: 2025-12-24] [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 Acido folico y zinc. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia ficha tecnica del arroz.

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	2830204	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia entrega de Ci mara #3 , observación que algunas estaciones se contiene fruta (naranja y manzanitas). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: 14 Feb (Banano) 16 Feb (Naranja) 15 Feb (Naranja) 17 Feb (Banano)
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se observa repetición de postre durante 4 días seguidos (bocadillo), corroborado en las visitas a los CDI. Compromiso: [Realizar rotacion de postre con bocadillo combinado, panelita, cocada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: 14 Feb (Bocadillo leche) 16 Feb (Cocada) 15 Feb (Bocadillo) 17 Feb (Panelita)
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	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia rotulo de la carne no especifica que corte de carne es [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se observa carne sin rotulo [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia carne sin rotulo y no se puede hacer trazabilidad Compromiso: [Se solicitara al proveedor el rotulo especifico +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-13] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Carne de res no especifica corte en rotulado [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Carne con rotulo especificando el tipo de Corte
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: 2026-02-16] No se evidencia en el rotulo que corte de carne es Compromiso: [Se solicitara al proveedor el rotulo especifico +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-13] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Carne de res no especifica corte en rotulado [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	0	1	N A	N O	
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	
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.	0	1	N A	N O	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-17

Powered by CamScanner

15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	0	(1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El arroz empleado por el contratista no cumple con la especificación de ser fortificado en ácido fólico y zinc. Compromiso: [Solicitar al proveedor e iniciar arroz fortificado en las preparaciones] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia arroz fortificado con ácido fólico y zinc. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El arroz evidenciado se marca Gao Pride con Notificación Sanitaria Número: 301 0943-2021 no cuenta con fortificación de ácido fólico y zinc. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia ficha tecnica del arroz.
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	NA	NO	[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Según el registro de menús para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 06/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 08/02/2026: 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. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: 15 Feb Maracuyá/Guayaba. 17 Feb Guayaba 16 Feb Tomate Árbol/Guayaba. No se evidencia la rotación de 2 sabores de fruta diarios para jugo durante dos días seguidos.
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)	NA	NO	
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	0	(1)	NA	NO	[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Según el registro de menús para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 06/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 08/02/2026: 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. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	NA	(NO)	
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	0	1	(NA)	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.	0	1	NA	(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.	0	1	NA	(NO)	

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

PUNTAJE ESPERADO (22) 17 PUNTAJE OBTENIDO 15 PORCENTAJE % 88,23

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	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-2312-2026 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2000204	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VERSIÓN	202512

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: 2025-12-15] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, y 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 encuentren vinculados al operador mediante contratos de prestación de servicios, conforme a la oferta técnica presentada. Dada la naturaleza de sus funciones, la permanencia en planta no es continua, sino periódica y por lo que la sola operativo, realizando actividades de supervisión, control, seguimiento, capacitación y verificación de procesos, en que ello afecte el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En consecuencia, no se configura el incumplimiento señalado en el hallazgo. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-16] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-13] [Notificado: 2026-02-15] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista o Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporcione contrataciones de dicho personal. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Falte el siguiente Personal: Ingeniero de Calidad. Supervisor de Calidad Nutricionista y Profesional en Seguridad y Salud en el trabajo
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: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Pese a se ofrecido en las áreas mínimas exigidas en el pliego de condiciones, no se evidencia la señalización de la totalidad de las mismas o el usuario cuenta con el carteles. Compromiso: [Rotular todas las áreas de proceso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Tec. cocina: Pedro Castelan / Edelsa Chavez / Viviana Guerra / Yolsaith Ramos / Lorena Berrios
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-31] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia personal administrativo en el área de producción sin la debida dotación. Compromiso: [Se va a realizar la capacitación del EPP a todo el personal +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia proveedor sin dotación requerida Compromiso: [Se solicita a los proveedores el uso de la dotación completa +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se solicita al proveedor que utilice su dotación completa +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia personal externo sin la dotación correcta de seguridad. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Personal Administrativo en zona de Producción Sin dotación.

PERSONA QUE DIERON ATENDIDO LA VISITA: _____ FECHA EMISIÓN: 2026-02-17 PÁGINA 1/1

Powered by CamScanner

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)	N A / N O	[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: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que algunos de los manipuladores no cumplen con la dotacion adecuada. Compromiso: [Entregar toda la dotación al personal en planta] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-16] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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)	N A / N O	[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-16] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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)	1	N A / N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia jabon ni desinfectante en el cuarto de lavado de interior. Compromiso: [Colocar los productos de aseo en cada una necesaria] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-16] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia jabon ni desinfectante en lavaderos de cocina y emsamble [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia Señaletica de lavado de manos y jabon desinfectante.
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)	N A / N O	
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)	N A / N O	[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia falta de certificado laboral a 1 funcionario nuevo , nombre : yoiner chavez martinez . [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [✓] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia certificado medico del Sr. Yoifrey Chavez.
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	0	(1)	N A / N O	
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	(1)	N A / N O	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (10) 10 PUNTAJE OBTENIDO 7 PORCENTAJE % 70

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

Powered by CamScanner

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

[Reportado: 2025-12-23][Notificado: 2026-01-07][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] No cuentan con un flujo de proceso lineal o secuencia lógica, por lo cual deben establecer estrategias con los espacios disponibles para prevenir la contaminación cruzada.
[Sin Compromiso]

*** Parcial [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-23][Notificado: 2026-01-07][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble.
[Sin Compromiso]

*** Parcial [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-30][Notificado: 2026-01-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se evidencia secuencia lógica en los procesos.
[Sin Compromiso]

*** Parcial [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-19] Se evidencia cruce de actividad recepción de huevo con retiro de residuos sólidos.
Compromiso: [Capacitar al personal de planta en BPM para dar manejo a la salida de los residuos sólidos.

*** Parcial [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
No se evidencia secuencia lógica desde la recepcion hasta la entrega del producto.

2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	0	1	N A	N O

[Reportado: 2026-02-06][Notificado: 2026-02-16][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] El área de (CONGELAMIENTO) no se encuentra con señalización
[Sin Compromiso]

*** Parcial [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
No se evidencia las señaletica de prevencion las zonas requeridas

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	2500284	FECHA	2025-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

						[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Algunas ventanas de la cocina 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 evidencia ventanas abiertas sin sus respectivos angeos de seguridad, en las área de cocina. Compromiso: [Se colocan los angeos para garantizar control de plagas] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia paredes sucias y piso sucio debajo de estibas (en ocasiones) Compromiso: [Realizar limpieza profunda debajo de las estibas] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia paredes del área de producción sucias y cielo del área de ensamble debajo de estibas. Compromiso: [Se ve a realizar la limpieza profunda a las áreas en mención] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia en el área de pensamiento desprendimiento pintura en el techo, ventana sin el área de porcionamiento sin angeo, pisos sucios. Compromiso: [Se colocan angeos en las áreas y se realiza limpieza rutinaria +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se solicitara el arreglo de la instalacion +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia en el área de porcionamiento desprendimiento de pintura en el techo , piso sucio en el área de ensamble , porcionamiento y pasillos ingreso instalado en las estibas [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Continúa inadecuado angeos en área de pensionado y en una de las dos ventanas del área de cocina. En el área de pensionado y porcionado se evidencia desprendimiento del techo. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia desprendimiento de pintura y estancamiento de agua sucia en los diferentes ZIRA.

Powered by CamScanner

[Reportado: 2026-12-23] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Las instalaciones en la cocina generan mezclan con otros productos y limpieza de alrededor.
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-12-30] [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 operador productor y el cual comunicado por los profesionales de la interventoría
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia estufa con grasa incrustada
Compromiso: [Realizar limpieza profunda a equipos de producción]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	(1)	NA	NO

[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia estufa con grasa incrustada
Compromiso: [Se va a realizar mantenimiento al equipo]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SE ENCUENTRA NO SUBSANADO.
Compromiso: [Se realizara limpieza preventiva a los equipos en mención]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-11] [Plazo Seguimiento: 2026-02-25] SE evidencia estufas con grasa incrustada
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
No se evidencia limpieza y desinfección de los equipos.

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)	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	(1)	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	(1)	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	1	NA	NO
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	0	(1)	NA	NO

Powered by CamScanner

						[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Faltan contenedores para la disposición de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. Compromiso: [Se ubican los respectivos contenedores (verde, azul y gris) +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia recipiente para el almacenamiento de aceite usado Compromiso: [Se dispone de recipiente para realizar la actividad mencionada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia recipientes insuficientes para la disposición de residuos sólidos. Compromiso: [Se viene cotizar los recipientes adecuados en cada área +++ 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	NA	NO	[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se implementara el control de la gestión de residuos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Al inicial la visita no se observo recipiente para disposición de residuos solidos en el area de jefe [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-16] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Faltan contenedores para la disposición de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia basura en cerca alla y residuos sólidos en todo el piso de los alrededores.
						[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-04] No se evidencia control del aceite usado. Compromiso: [Solicitar al gestor de aceites recolección y certificado de disposición del aceite +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no lleva 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: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no lleva implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin. Compromiso: [Se va enviar con un gestor certificado el aceite usado +++ 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	NA	NO	[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se enviara aceite usado con gestor certificado +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia el control del aceite vegetal [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] El operador no lleva implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	0	1	N A	N O

[Reportado: 2025-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia dispositivos relacionados con control de plagas.
Compromiso: [Se va a contratar empresa especializada en plagas

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO.
Compromiso: [Se implementaron los dispositivos de control de plagas

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
No se cuenta con dispositivos relacionados al control de plagas

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: 2026-02-10] Se evidencia presencia de moscas en el área de ensamble y área de lavado
Compromiso: [Se colocan mecanismos físicos (angeo) para evitar la entrada de plagas y se cierran ventanas

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencian moscas en el área de producción
Compromiso: [Se colocaran angeos en las ventanas y cortina en producción

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-61] Se evidencia presencia de moscas en las diferentes areas de la planta de producción
[Sin Compromiso]

*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
Se evidencia huella (Moscas) en la Planta de Producción.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (13) 13 PUNTAJE OBTENIDO 5 PORCENTAJE % 38,46

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: 2026-01-09] [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 interventoria *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Aprobación de los Planes y Programas.
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: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencian formatos completos para cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento. Compromiso: [Se va implementar los formatos de obligatorio cumplimiento *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-61] Se evidencian los formatos y 2 de ellos desactualizados formato de refrigeración y congelacion [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia formatos y Registros.
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	0 1 N A N O	[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia cronograma del Plan de Capacitación. Compromiso: [Exponer el plan de capacitación realizado por el área de talento humano *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento al Cronograma de Capacitación en BPM.

Powered by CamScanner

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.	C	(1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-08] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiologico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones. Compromiso: [Crear cronograma del muestreo microbiológico de acuerdo al plan de muestreo. ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-16][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia certificado de muestreo microbiologico [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiologico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Cumplimiento con el Muestreo Mensual que se realiza en la Planta de Producción.

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (4)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

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

N° VISITA	2503264	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.35.1.1588.2023	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Ayutelo	ulalimentacion	Administradora	Shelsy A.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoria	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:

PRIMEROS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESION: 2026-02-17

PAGINA 27

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:	4141.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 17 Feb/26	Nombre establecimiento:	Planta de Producción	
Parte del día:	1912	Menú verificado:	12	Tiempo de consumo evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		11	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	500		MUESTRA 20	528		MUESTRA 39	510	
MUESTRA 2	485		MUESTRA 21	477		MUESTRA 40	491	
MUESTRA 3	564		MUESTRA 22	496		MUESTRA 41	475	
MUESTRA 4	558		MUESTRA 23	483		MUESTRA 42	529	
MUESTRA 5	524		MUESTRA 24	482		MUESTRA 43	485	
MUESTRA 6	535		MUESTRA 25	533		MUESTRA 44	502	
MUESTRA 7	507		MUESTRA 26	530		MUESTRA 45	503	
MUESTRA 8	540		MUESTRA 27	490		MUESTRA 46	539	
MUESTRA 9	551		MUESTRA 28	485		MUESTRA 47	498	
MUESTRA 10	516		MUESTRA 29	587		MUESTRA 48	484	
MUESTRA 11	530		MUESTRA 30	565		MUESTRA 49	522	
MUESTRA 12	522		MUESTRA 31	474		MUESTRA 50	483	
MUESTRA 13	471		MUESTRA 32	517				
MUESTRA 14	527		MUESTRA 33	523				
MUESTRA 15	475		MUESTRA 34	478				
MUESTRA 16	506		MUESTRA 35	492				
MUESTRA 17	472		MUESTRA 36	513				
MUESTRA 18	552		MUESTRA 37	566				
MUESTRA 19	476		MUESTRA 38	554				

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	50	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsy Agudelo	Alimentación	Administradora Alimentación	Shelsy A.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yesi Castaño	FUV	Sup. de Campo	

El día de visita hubo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETI / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA ¿Cuál? 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	2600265	FECHA	2026-02-17	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:**	16:25:00	**Hora Fin:**	17:40:00
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**	53	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, carne de res encebollada, lentejas guisadas, maduro calao, jugo de tomate de árbol Pan, Jugo de maracuyá					**No. Menú Verificado:**	M12
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**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	NO				
Cena	SI	17:39:00	SI	37.90	
Refrigerio	SI	17:39:00	SI		

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 conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia 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	
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	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Operador implementa y diligencia planilla [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] 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. [Subsana]: Operador implementa y diligencia planilla [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] 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. [Subsana]: Operador implementa y diligencia planilla [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia Planilla sin embargo Operador diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin iniciar recorrido. [Subsana]: Operador implementa y diligencia planilla de forma correcta
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	[2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo deménu; el menú #8 programado derivado de cereal GALLETA SAL, el operador entrega PAN VARIEDAD. [Subsana]: Operador cumple con menú # 12, según la minuta. [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] SE EVIDENCIA QUE ENTREGAN MUSLO Y CONTRAMUSLO, EL MENÚ SOLICITA PIERNA DE POLLO, LA CUAL CORRESPONDE SOLO A CONTRAMUSLO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES. [Subsana]: Operador cumple con menú # 12, según la minuta.
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
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).	NA	Na

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Operador cumple con el gramaje requerido de la caja de comida (460 gramos), sin embargo no se da cumplimiento al gramaje del pan de refrigerio requerido (60 gramos); las cinco muestras de pan verificadas dieron un promedio de 45,2 gramos. El operador envía bebida de refrigerio de un recipiente con capacidad de 4 litros para un parte de 53 PPL (Volumen requerido 10,6 litros) [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: Operador da cumplimiento al gramaje total requerido de la caja. [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo con la minuta patrón. [Subsana]: Operador da cumplimiento al gramaje total requerido de la caja.
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_2600265_2003005_1_1771379213882.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 2026-02-17 at 7.33.53 PM (5).jpeg



ITV_2600265_2003006_1_1771379242843.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 2026-02-17 at 7.33.51 PM (1).jpeg



ITV_2600265_2003009_1_1771379908930.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 2026-02-17 at 7.33.51 PM (1).jpeg



ITV_2600265_2003009_10_1771379908931.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 2026-02-17 at 7.33.53 PM (2).jpeg



ITV_2600265_2003009_11_1771379908931.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 2026-02-17 at 7.33.53 PM (3).jpeg



ITV_2600265_2003009_12_1771379908931.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 2026-02-17 at 7.33.53 PM (4).jpeg



ITV_2600265_2003009_13_1771379908931.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 2026-02-17 at 7.33.53 PM.jpeg



ITV_2600265_2003009_2_1771379908930.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 2026-02-17 at 7.33.51 PM (2).jpeg



ITV_2600265_2003009_3_1771379908930.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 2026-02-17 at 7.33.51 PM (3).jpeg



ITV_2600265_2003009_4_1771379908930.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 2026-02-17 at 7.33.52 PM (1).jpeg



ITV_2600265_2003009_5_1771379908930.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 2026-02-17 at 7.33.52 PM (2).jpeg



ITV_2600265_2003009_6_1771379908930.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 2026-02-17 at 7.33.52 PM (3).jpeg



ITV_2600265_2003009_7_1771379908930.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 2026-02-17 at 7.33.52 PM (5).jpeg



ITV_2600265_2003009_8_1771379908930.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 2026-02-17 at 7.33.52 PM.jpeg



ITV_2600265_2003009_9_1771379908931.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 2026-02-17 at 7.33.53 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_239_1_1771378528967.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 2026-02-17 at 7.33.38 PM.jpeg
Operador implementa y diligencia planilla de forma correcta

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	2600265	FECHA	2026-02-17	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_2600265_1_1771380733289.pdf	Acta de Visita Estación Municipal (2).pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
No se evidencia termómetro y gramera.
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos
No se entregan las bebidas de forma individual
Operador cumple con el gramaje requerido de la caja de comida (460 gramos), sin embargo no se da cumplimiento al gramaje del pan de refrigerio requerido (60 gramos); las cinco muestras de pan verificadas dieron un promedio de 45,2 gramos.
El operador envía bebida de refrigerio de un recipiente con capacidad de 4 litros para un parte de 53 PPL (Volumen requerido 10,6 litros)

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	[illegible]	FECHA	17/02/26	CONTRATO	AICI-010-26 [illegible] 2025
VERSIÓN	202512				

Contratista:	Unión Temporal Alimentación Integral Cali				
Nombre EP-UT-URI:	Estación de Policía Municipal	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	
Dirección:	Calle 13, cali, valle del cauca	**Hora Inicio:**	4:25	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**	53	**Dietas Programadas:**	0
Dietas Entregadas:	0				
Componentes de menú:	Carne res enchollada, Arroz, lentejas guisada, maduro melao, Jugo	**No. Menú Verificado:**	12.		
Nombre de quién atiende la visita:	Sheby Agudelo	**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora		

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	5:39	37.9	X	(C)	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	5:39		X	(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:	5:32.	Hora finalización de la entrega:	5:40		
Fecha SOAT:	11/09/25	Fecha Tecno-Mecánica:	10/09/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMS-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:	18/11/2025	Fecha asistencia a capacitación:	18/11/2025	Vigencia licencia de conducción:	7/01/2029
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ 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 SCJ-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

MUNICIPIO	Zarzal	FECHA	11/03/26	CONTRATO	AIC1.010.26.1.1388.2025	VERSION	2025

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	
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 mecanismos para garantizar la temperatura de los Alimentos calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	Vehículo no cuenta con 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	
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 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

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA

FIRMA

FECHA ATENCIÓN

PÁGINA 2

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-0812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	200163	FECHA	17/02/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1388.2025	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	
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 pane 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 las Temperaturas
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 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	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	Opinada Cumple gramaje de Cena sin embargo no cumple con Gramaje de Pan y Bebida refrigerio
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)	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70%

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	(0)	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	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 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 Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260165	FECHA	17/07/24	CONTRATO	9161.010.26-1.1583-2021	VERSION	202512

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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

FECHA IMPRESIÓN

PAGINA 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-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	200161	FECHA	17/07/26	CONTRATO	4161 010-26 I. UBB. 2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yelsy Agudelo	UT. Alimentación	Administradora	Yelsy A.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Carlo Sanchez	UT Alimentación	Conductor	JEAN CARLO
Realizó	Diana Veronica Palma F	Interventoría	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:

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:	160061	Fecha:	17/02/26	Nombre establecimiento:		Municipal	
Parte del día:	53	Menú verificado:	12		Tiempo de comida evaluado:	Cena	
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	572	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	502	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	501	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	530	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	538	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 toman 5 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsy Agudelo	U. Alimentación	Administradora	Shelsy A.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan C. Sanchez	UT. Alimentación	Conductor	JUAN CARLOS
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / 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	2600266	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 1D #67-00, Comuna 5, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	16:55:00	**Hora Fin:**	17:04:00
Raciones Programadas:	59	**Raciones Entregadas:**	59	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, carne de res encebollada, lentejas guisadas, maduro calao, jugo de tomate de árbol Pan, Jugo de maracuya					**No. Menú Verificado:**	M12
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**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	NO				
Cena	SI	17:04:00	SI	41.10	
Refrigerio	SI	17:04:00	SI		

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 conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia 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	
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	[2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo deménu; el menú #8 programado derivado de cereal GALLETA SAL, el operador entrega PAN VARIEDAD. [Subsana]: El menu verificado #12, cumple con el ciclo menú. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El operador entrega papa cocida en lugar de Platano maduro [Subsana]: El menu verificado #12, cumple con el ciclo menú. [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] SE EVIDENCIA ENTREGA DE MUSLO Y CONTRAMUSLO, el menú solicita PIERNA DE POLLO que según las especificaciones corresponde a CONTRAMUSLO. [Subsana]: El menu verificado #12, cumple con el ciclo menú.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	[2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El operador entrega papa cocida en lugar de Platano maduro [Subsana]: El menu verificado #12, cumple con el ciclo 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 para la conservación de 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 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	Operador cumple gramaje de pan y caja
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	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con la rotación de postres (se ha evidenciado entrega diaria de postre bocadillo) [Subsana]:
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:**	25	**PORCENTAJE %:**	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600266_2003005_1_1771376458397.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 2026-02-17 at 7.33.55 PM (4).jpeg



ITV_2600266_2003006_1_1771376509565.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 2026-02-17 at 7.33.54 PM.jpeg



ITV_2600266_2003009_1_1771376690115.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 2026-02-17 at 7.33.54 PM (1).jpeg



ITV_2600266_2003009_2_1771376690115.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 2026-02-17 at 7.33.54 PM (2).jpeg



ITV_2600266_2003009_3_1771376690116.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 2026-02-17 at 7.33.54 PM (3).jpeg



ITV_2600266_2003009_4_1771376690116.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 2026-02-17 at 7.33.54 PM (4).jpeg



ITV_2600266_2003009_5_1771376690116.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 2026-02-17 at 7.33.54 PM (5).jpeg



ITV_2600266_2003009_6_1771376690116.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 2026-02-17 at 7.33.55 PM (1).jpeg



ITV_2600266_2003009_7_1771376690116.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 2026-02-17 at 7.33.55 PM (3).jpeg



ITV_2600266_2003009_8_1771376690116.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 2026-02-17 at 7.33.55 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_233_1_1771376389781.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 7.33.55 PM (2).jpeg
El menu verificado #12, cumple con el ciclo menú.

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	2600266	FECHA	2026-02-17	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_2600266_1_1771377849287.pdf	Acta de Visita Estación Rivera.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
No se evidencia termómetro y gramera.
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos
No se entregan las bebidas de forma individual

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	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	2600266	FECHA	17/01/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588-2025	VERSION	202512

Contratista:	Unión Temporal Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. Riviera.			**Tipo:**	EI	**Localidad:**	
Dirección:	Cra 10 # 67-00, comuna 5			**Hora Inicio:**	4:25	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	59	**Raciones Entregadas:**	59	**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Carne de cerdo guisada, arroz, lenteja guisada, maduro melao, Jugo					**No. Menú Verificado:**	12
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Acadelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Administrador

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	5:04pm	41.1 °C	X	C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	5:04pm		X	C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JPO41F	Hora de llegada del vehículo:	4:55	Hora finalización de la entrega:	5:04pm		
Fecha SOAT:	11/09/25	Fecha Tecno-Mecánica:	10/09/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMS-16-10-2025-02	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable	0	Favorable	0	Favorable con Requerimiento	0	No Recibio 0
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan 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 _____ 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 SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

RUNTA	260061	FECHA	9/02/16	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2015	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	
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 tajeta 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 mecanismos para garantizar la Temperatura de los Alimentos Calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	Vehículo no cuenta con 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	
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 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 _____

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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	240026	FECHA	17/01/26	CONTRATO	4161.010.26.1-1586-2025	VERSIÓN	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.	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 caracteristicas de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	no se evidencia mecanismos que garantice la conservacion de las Temperaturas
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.	(0)	1	NA	NO	la bebida no se entrega 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	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 DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80

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	
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	

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 SC2-2812-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

No VISITA	760246	FECHA	17/07/24	CONTRATO	416.010.26.1-1588.2023

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:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	85.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA APROBACIÓN

Powered by CamScanner

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy Agudelo	UT. Alimentando	Administradora	Shelsy A.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Carlo Sanchez	UT. Alimentando	Conductor	JUAN CARLO
Realizó	Diana Veronica Palma.	Interventoría	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:**

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2023

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1088.2025		
ID Visita:		Fecha:	17/01/26	Nombre establecimiento:	CP Nuevo.		
Ítem del día:	59	Menú verificado:	12	Tiempo de comida evaluado:	Cena.		
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	494	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	512	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	486	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	494	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	496	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 realizan 5 cajas de comida de fuera Alentadoras.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsy Agudelo	U.T. Alimentación	Administradora	Shelsy A.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Carlo Sanchez	U.T. Alimentación	Conductor	Juan Carlo
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma. F.

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / 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	2600267	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 44 #241, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	16:25:00	**Hora Fin:**	18:06:00
Raciones Programadas:	105	**Raciones Entregadas:**	105	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, carne de res encebollada, lentejas guisadas, maduro calao, jugo de tomate de árbol Pan, Jugo de maracuyá					**No. Menú Verificado:**	M12
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**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	NO				
Cena	SI	18:04:00	SI	46.90	
Refrigerio	SI	18:04:00	SI		

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 conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia 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	[2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Subsana]: Operador cuenta con kit de LYD en el vehiculo [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección [Subsana]: Operador cuenta con kit de LYD en el 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	[2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Operador implementa planillas y registra la temperatura de forma correcta. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Operador implementa planillas y registra la temperatura de forma correcta. [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se evidencia diligenciamiento [Subsana]: Operador implementa planillas y registra la temperatura de forma correcta.
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	[2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:41 am). [Subsana]: Operador da cumplimiento a horario de entrega de cena [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] No cumple con horario de entrega A (Hora de entrega 2:30 pm) [Subsana]: Operador da cumplimiento a horario de entrega de cena [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con el horario de entrega, Hora de entrega D (8:49 am) [Subsana]: Operador da cumplimiento a horario de entrega de cena
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El menu 10, el tuberculo raiz o platano correspone a Yuca al vapor sin embargo se entrega papa al vapor [Subsana]: Operador da cumplimiento a menu verificado (menú 12)
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	[2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El menu 10, el tuberculo raiz o platano correspone a Yuca al vapor sin embargo se entrega papa al vapor [Subsana]: Operador da cumplimiento a menu verificado (menú 12)
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
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).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Operador cumple gramaje total de las cajas de comida verificadas, asi como el gramaje de pan, sin embargo no da cumplimento a la cantidad de bebida requerida para el parte 105 PPL (26,25 Litros para cena y 21 Litros para refrigerio), en su lugar envía un recipiente con capacidad de 19 litros y un recipiente con capacidad aprox de 12 litros.

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_2600267_2003005_1_1771382010846.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 2026-02-17 at 7.33.50 PM (5).jpeg



ITV_2600267_2003006_1_1771382037751.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 2026-02-17 at 7.33.47 PM (1).jpeg



ITV_2600267_2003006_2_1771382037752.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 2026-02-17 at 7.33.47 PM.jpeg



ITV_2600267_2003009_1_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.47 PM (1).jpeg



ITV_2600267_2003009_10_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.49 PM (4).jpeg



ITV_2600267_2003009_11_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.49 PM (5).jpeg



ITV_2600267_2003009_12_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.49 PM.jpeg



ITV_2600267_2003009_13_1771382385184.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 2026-02-17 at 7.33.50 PM (1).jpeg



ITV_2600267_2003009_14_1771382385184.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 2026-02-17 at 7.33.50 PM (2).jpeg



ITV_2600267_2003009_15_1771382385184.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 2026-02-17 at 7.33.50 PM (3).jpeg



ITV_2600267_2003009_16_1771382385184.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 2026-02-17 at 7.33.50 PM (4).jpeg



ITV_2600267_2003009_2_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.47 PM.jpeg



ITV_2600267_2003009_3_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.48 PM (2).jpeg



ITV_2600267_2003009_4_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.48 PM (3).jpeg



ITV_2600267_2003009_5_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.48 PM (4).jpeg



ITV_2600267_2003009_6_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.48 PM (5).jpeg



ITV_2600267_2003009_7_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.49 PM (1).jpeg



ITV_2600267_2003009_8_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.49 PM (2).jpeg



ITV_2600267_2003009_9_1771382385183.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 2026-02-17 at 7.33.49 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_247_2_1771381750248.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 2026-02-17 at 7.33.38 PM (1).jpeg
Operador implementa planillas y registra la temperatura de forma correcta.



IRS_251_1_1771381851475.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 2026-02-17 at 7.33.47 PM (1).jpeg
Operador da cumplimiento a horario de entrega de cena



IRS_252_1_1771381915911.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 7.33.55 PM (2).jpeg
Operador da cumplimiento a menu verificado (menú 12)



IRS_254_1_1771381965067.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-02-17 at 7.33.55 PM (2).jpeg
Operador da cumplimiento a menu verificado (menú 12)



IRS_257_1_1771382457973.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 2026-02-17 at 9.28.00 PM.jpeg
Operador cuenta con kit de LYD en el vehiculo



IRS_258_1_1771382486500.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 2026-02-17 at 9.28.00 PM.jpeg
Operador cuenta con kit de LYD en el vehiculo

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	2600267	FECHA	2026-02-17	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_2600267_1_1771382964813.pdf	Acta de Visita Estación Floresta..pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
No se evidencia termómetro y gramera.
No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos
No se entregan las bebidas de forma individual
Operador cumple gramaje total de las cajas de comida verificadas, asi como el gramaje de pan, sin embargo no da cumplimento a la cantidad de bebida requerida para el parte 105 PPL (26,25 Litros para cena y 21 Litros para refrigerio), en su lugar envía un recipiente con capacidad de 19 litros y un recipiente con capacidad aprox de 12 litros.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	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 BCJ-2512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260217	FECHA	17/02/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1583-2025	VERSIÓN	250512

Contratista:	Union Temporal Alimentacion Integral Cali			Tipo:	ET	Localidad:	S. Cali
Nombre EP-UT-URI:	El Florida			Hora Inicio:	4:27	Hora Fin:	
Dirección:	Cl 44 H 241 Cali						
Raciones Programadas:	105	Raciones Entregadas:	105	Dietas Programadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Carne res en albondiga, Arroz, Lenteja Guisada, Hadura mixta. Jugo.					No. Menú Verificado:	12
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo					Cargo de quién atiende la visita:	Administradora

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	6:04	96.9	X	(C)	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	6:04		X	(C)	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JRO415	Hora de llegada del vehículo:	5:52	Hora finalización de la entrega:	6:06		
Fecha SOAT:	11/04/25	Fecha Tecno-Mecánica:	10/04/2025				
Fecha inspección:		No. acta de inspección:	Nros-16-10 2025.02.	% Cumplimiento:	100		
Salud integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Jean Carlo Sanda				
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: _____ 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 SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	760167	FECHA	17/01/26	CONTRATO	4161010.261.1588 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 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	
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.		(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 mecanismos para garantizar los Temp de los Alimentos Calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	Vehículo no Cuenta con 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	
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 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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600167 FECHA 17/01/26 CONTRATO 9161-010.16-1.1788.2025 VERSION 20252

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 q garanticen la conservacion de la temp
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 entre 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	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	Opcional Cumple gramaje de sopa y pan sin embargo cantidad bebida en recipiente de 19 y otro de 15
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)	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70

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 COT), 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 el 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	

PERSONAS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA APROBACIÓN _____ PAGINA 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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600 167	FECHA	17/10/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	2025/12

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (?)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	78	PUNTAJE OBTENIDO:	73	PORCENTAJE %:	82.1

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FIRMA RESPONSABLE 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 BCJ 2017-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy Oyuelo	UT. Alimentando	Administrador	Shelsy O.
Atendió				
Acompaño				
Acompaño	Jean Carlo Sanchez	UT. Alimentando	Conductor	JCSanchez
Realizó	Diana Veronica Palma Flore	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 _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 5

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:	4151.010.26.1.0188.2025	
ID Visita:	160026	Fecha:	17/01/26	Nombre establecimiento:	LP Floresta
Parte del día:	105	Menú verificado:	12	Tiempo de comida evaluado:	Cena
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	U	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	468	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	434	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	502	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	558	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	520	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	562	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	565	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	504	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:	7	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 cujes de comida de forma aleatoria

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsy Agudelo	UT. Alimentación	Administradora	Shelsy A.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jean Lubos.	UT. Alimentación	Conductor.	Jean carlo
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisora	Diana V. Palma. F

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / 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	2600268	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	05:20:00	**Hora Fin:**	12:00:00
Raciones Programadas:	31	**Raciones Entregadas:**	31	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	FRUTA ENTERA , PAN VARIEDAD , CHOCOLATE CON LECHE					**No. Menú Verificado:**	M12
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	SI	07:48:00	SI	49.00	TEMPERATURA DE LA BEBIDA
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-26
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-04-09
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 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	
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.	1	El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo [2026-01-28] [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. [Subsana]: El operador no entrega las temperaturas en frio o caliente pero el producto llega en condiciones aceptables para el consumo
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	NO SE EVIDENCIA TERMOMETRO Y GRAEMERA CALIBRADA [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: NO SE EVIDENCIA TERMOMETRO Y GRAEMERA DENTRO DEL 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.	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 PLANILLAS PARA REGISTRO DE TEMPERATURAS [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] 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. [Persiste]: NO SE EVIDENCIA PLANILLAS 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	
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	No se evidencia a entrega de la bebida de manera individual [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [Persiste]: No se evidencia a 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 5 muestras de panes y se evidencia la mayoria de las muestras con gramaje inferior a 60 gr [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [Persiste]: Se toman 5 muestras de panes y se evidencia la mayoria de las muestras con gramaje inferior a 60 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	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.	0	No se evidencia formato de entrega satisfaccion [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA PLAILLA PARA REGISTRO DE ENTREGA A SATISFACCION [Persiste]: No 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	
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	3	PORCENTAJE %	75.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	24	**PORCENTAJE %:**	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600268_2001003_1_1771566067783.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 17 FEB.jpeg



ITV_2600268_2002006_1_1771566333937.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.
TEMP COMIDA TERRON 17FEB .jpeg



ITV_2600268_2002006_2_1771566333937.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 TERRON 17 FEB.jpeg



ITV_2600268_2002006_3_1771566333938.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.
TEMP TERRON 17 FEB.jpeg



ITV_2600268_2003009_1_1771566988109.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 2026-02-20 at 6.53.13 AM (4).jpeg



ITV_2600268_2003009_1_1771567410852.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 2026-02-20 at 7.01.51 AM.jpeg



ITV_2600268_2003009_2_1771566988109.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 2026-02-20 at 6.53.13 AM (3).jpeg



ITV_2600268_2003009_3_1771566988109.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 2026-02-20 at 6.53.13 AM (2).jpeg