

ITV_2600268_2003009_4_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 (1).jpeg



ITV_2600268_2003009_5_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.jpeg



ITV_2600268_2003009_6_1771566988110.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 6.53.14 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_2600268_1_1771567324805.pdf	17-02-2026 Ep terron colorado.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	2600268	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Cabe resaltar que segun la minuta el menu N12 no esta estipulado proteina en el deayuno, sin embrago en esta ocasion el operador brinda huevo reveltos a las diferentes estaciones de policia

FIRMAS			
Atendido por (1)	YEISA POLO	Cargo (1)	FUNCIONARIO 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

ID VISITA	2600268	FECHA	2026-03-17	CONTRATO	4101.010.26.1.1588.2025	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. 18 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
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:**	#12
Nombre de quién atiende la visita:	Yeisa Polo Medrano					**Cargo de quién atiende la visita:**	Funcionario del operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:48 AM	49.°C	X	X	NC	Temp de la bebida
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EKU 806	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	20 JUN 2026	Fecha Tecno-Mecánica:	09 abril 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:	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		

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	2600268	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	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	[Reportado: 2025-12-26] [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 casaco requerido según los lineamientos establecidos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

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	
8	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	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-15] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: -Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. -Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. -Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-15] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-15] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Scanned with CamScanner

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. Compromiso: [Calibrar con entidad especializada los instrumentos de medición +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-02-02] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia 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	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y terapeica con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
9	El vehículo cuenta con canastillas, esibas 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).	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia planilla para registro de temperatura de los alimentos Compromiso: [Implementar nuevo formato de registro de raciones diarias con item de temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-02-02] Se evidencia planilla para registro de temperatura de los alimentos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada correctamente. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencian planillas para registro de Temperaturas.
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	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el operador no cumple horario de entrega (2:53) 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: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Hora de entrega almuerzo 1:41 pm 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:

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	2000368	FECHA	2026-03-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSION	202513

2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No se cumple con la preparación de la bebe que el menu requiere Compromiso: [Se expone la minuta en cocina para que se tengan en cuenta las preparaciones +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El acompañante del menu 10 almuerzo corresponde a "PAPA DESHIDRATADA" el operador entrega "PAPA SALADA Compromiso: [Se realizara el intercambio diligenciando el formulario +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] El operador no cumple con el gramaje total de la sumistria de los componentes en peso servido (en medida (402g nominal) Compromiso: [Realizar rectificación de peso en ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-03-23] Una de las cajas revisadas, no llevaba la proteina. Compromiso: [Se realiza rectificación de componentes durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] El vehiculo no cuenta con mecanismos que garantizan 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). Compromiso: [Ajuste mecanismos para mantener temperatura en frio (termos) +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] No se evidencia bebida en empaque individual. Compromiso: [La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 19/12), como medida sanitaria; se garantiza posteriormente individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	

Scanned with CamScanner

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	X	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 (460g hombres) Compromiso: [Rectificar el gramaje durante el ensamble +++ 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 413g y dos panes con un promedio de 57g Compromiso: [Rectificar el gramaje durante el ensamble y garantizar temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se pesan 11 cajas dando un promedio de 127,4 gramos Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: El operador cumple con gramaje de postre y bebida, así como enviar masa de 8 onzas sin embargo al pesar promedio de las cajas es de 447,5 gramos Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el proceso de ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-09][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 408g Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: se toman 5 muestras de panes y se evidencia la mayoría con gramaje inferior a (60gr).
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	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que no se cumple con la rotación de postres, solamente están suministrando bocadillo. Compromiso: [Realizar rotación de postres con bocadillo, bocadillo combinado, panella, cocada +++ 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	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.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] NO SE EVIDENCIA PLANILLA PARA REGISTRO DE ENTREGA A SATISFACCION Compromiso: [Se implemente registro diario de entregas con ítem de aceptación organoléptica +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: no se evidencia formato de entrega.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	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	

Scanned with CamScanner

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	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	X

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7)	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	23	PORCENTAJE %:	82,1

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		
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			

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	2600068	FECHA	2026-03-17	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	2025V2

		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

Se socializa la visita 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 8CJ-2212-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
# VISITA	2600368	FECHA	2026-03-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yeisa Polo Medrano	UT alimentacion	Auxiliar operativo	Ypolo M
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz R	UT alimentacion FUV	Conductor Supervisor	
Realizó	MARIA ANGÉLICA LLANOS SUAREZ	Interventoría		

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

	[SI] / [NO]	Cual / Nombre:		

Scanned with CamScanner

FUNDACION UNIMAGEN	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:		4181.010.26.1.1586.2025	
ID Visita:		Fecha:	7-02-26	Nombre establecimiento:	EP Teron Colorado		
Parte del día:	31	Menú verificado:	#12	Tiempo de comida evaluado:		Desayuno.	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		5	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	48	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	45	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	42	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	49	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	46	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 pan de queso se evidencia que estan por debajo de (60gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yesapolo	UT Alimento	J. Bodega	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Pablor	Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI____ NO____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	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	2600269	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 FRAY DAMIAN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	05:30:00	**Hora Fin:**	12:00:00
Raciones Programadas:	105	**Raciones Entregadas:**	105	**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:**	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	06:54:00	SI	51.00	temp 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**	2026-07-20
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 [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 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 gramera en el vehiculo [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: No se evidencia termometro y gramera en el vehiculo
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	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).	0	No se evidencia planilla 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 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	
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 la entrega de la bebida de manera individual [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera 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).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Se toman 8 muestras de pan aleatoreamente , en el desayuno y se evidencia que ningna muestra cumple con el gramaje requerido 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 8 muestras de pan aleatoreamente , en el desayuno y se evidencia que ningna muestra cumple con el gramaje requerido 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 A SATOSFACCION EN EL DESAYUNO [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO se evidencia formatos de entrega a satisfacción del desayuno [Persiste]: NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATOSFACCION EN EL DESAYUNO
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_2600269_2001003_1_1771569032099.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_2600269_2002006_1_1771569274312.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 fraydamian.jpeg



ITV_2600269_2002006_2_1771569274312.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 fraydamian 17 feb.jpeg



ITV_2600269_2002006_3_1771569274312.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 17 feb .jpeg



ITV_2600269_2002008_1_1771570233074.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 17 FEB.jpeg



ITV_2600269_2003009_1_1771569859554.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.40.33 AM (7).jpeg



ITV_2600269_2003009_10_1771569859555.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.40.34 AM.jpeg



ITV_2600269_2003009_2_1771569859555.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.40.33 AM (6).jpeg



ITV_2600269_2003009_3_1771569859555.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.40.33 AM (5).jpeg



ITV_2600269_2003009_4_1771569859555.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.40.33 AM (4).jpeg



ITV_2600269_2003009_5_1771569859555.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.40.33 AM (3).jpeg



ITV_2600269_2003009_6_1771569859555.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.40.33 AM (2).jpeg



ITV_2600269_2003009_7_1771569859555.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.40.33 AM (1).jpeg



ITV_2600269_2003009_8_1771569859555.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.40.33 AM.jpeg



ITV_2600269_2003009_9_1771569859555.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.40.34 AM (1).jpeg

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

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

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

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600269_1_1771570065254.pdf	17-02-2026 Ep fraydamian.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	2600269	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

...

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Cabe resaltar que segun la minuta el menu N12 no esta estipulado proteina en el deayuno, sin embrago en esta ocasion el operador brinda huevo reveltos a las diferentes estaciones de policia

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

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	2600200	FECHA	2025-02-17	CONTRATO	4181.010.26.1.1566-2025	VERSIÓN	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:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	105	**Raciones Entregadas:**		**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Fruta entera, Pan Vainilla, chocolate con leche.					**No. Menú Verificado:**	#12
Nombre de quién atiende la visita:	Yeisa Polo Medrano					**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	6:54 AM	51°C	X	X	NC	Temp de la bebida
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXU 806	Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	20 jul 2026	Fecha Tecno-Mecánica:	09 abril 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:	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		

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-17

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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2000269	FECHA	2026-02-17	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	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	[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, el no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

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.	0	X	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. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: -Medición y registro de temperatura previa al despacho de los alimentos. -Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. -Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia contenedores para la conservación del alimento Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO REALIZADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

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 ECJ-2212-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600269	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1555.2025	VERSION	202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-12-20] [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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. Compromiso: [Realizar calibracion con entidad especializada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia termometro y gramera en el vehiculo.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-20] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requeridos. (Sin Compromiso) +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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	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).	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-07] 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. (Sin Compromiso) +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: NO se evidencia planilla para registro de temperatura.

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	X	NA	NO	
	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-05][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHORREADA" el operador entrega "PAPA SALADA " Compromiso: [Se realiza el intercambio dilgenciando el formulario +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	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 (4600 hombres). Compromiso: [Reclificar el gramaje en ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
	contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas gún el parte del día.	0	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	3600369	FECHA	2026-03-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1555.2025	VERSIÓN	202513

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-03-16] 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:
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	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-03-16] No se evidencia entrega de bebida en empaque individual. Compromiso: [La entrega en terreno se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 13/12), como medida sanitaria, se garantiza posteriormente individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-03-16] 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: 2026-03-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] 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 412g Compromiso: [Rectificar el gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-03-06][Plazo Seguimiento: 2026-03-23] Se entrega un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 133PPL Compromiso: [Se van adquirir mas lonzas en caso de ser necesario +++ 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 (480g hombres) dando un promedio de 437g El operador envía jugo en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 105 PPL Compromiso: [Se rectifica el peso durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El operador envía jugo en recipiente con capacidad de 22 litros , para un parte de 105 ppl se anexa evidencia fotografica de 5 muestras de alimento evidenciando que el gramaje cumple peso correspondiente (480 gr) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-12] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

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	2000265	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con la relación de proteína, solo se evidencia suministro de tocineta. Compromiso: [Implementar rotación de proteína con huevo/pollo cocinado, panela, salsicha, butifarra dura +++ Parcial [ ] / Subsana [ ] / En 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	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.	X	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 Compromiso: [Se implementara formato de entrega dietas con foto de excepción organoleptica +++ Parcial [ ] / Subsana [ ] / En Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia Formato
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	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	82,7

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			

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-0212-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600209	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

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		
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
Se realiza la visita y se socializa el acta sin ninguna novedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-17 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-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600269	FECHA	2026-03-17	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió				
Atendió				

PREGUNTAS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-17

PÁGINA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE OBTENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría [illegible] - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

	[illegible]		2020-02-17		[illegible]		[illegible]

Acompañó	Gloria Polo M Juan Pablo	[illegible]	J Rodrigo Condue M	Gloria M Juan Pablos
Acompañó		[illegible]		
Realizó	MARÍA ANGÉLICA LLANOS SUÁREZ	Interventoría	Supervisor	

El día de Visita tuvo acompañamiento de un ente de control / ICBF / ETB / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO

	[SI] / [NO]	Cual / Nombre

PROMEDIO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN 2020-02-17

PÁGINA 1

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:	4181.010.26.1.1586.2025	
ID Visita:		Fecha: 17-02-26	Nombre establecimiento:			
Parte del día:	105	Menú verificado:		Tiempo de comida evaluado:		
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	44	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	45	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	43	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	48	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	47	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	47	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	47	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	41	0	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	0	TOTAL RECHAZADOS:	8	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de pan aleatoriamente, se evidencia que 8 muestras no cumplen con gramaje establecido (60 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yeisa Polo H	UT alimentos	S. Bodega	Polo H
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan pablo	UT alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUU	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETB / 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	2600270	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 JUNIN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	05:30:00	**Hora Fin:**	12:00:00
Raciones Programadas:	56	**Raciones Entregadas:**	56	**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:**	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	05:20:00	SI	52.00	TEMP 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**	2026-07-20
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 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 dentro del vehiculo termometro gramera [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: No se evidencia dentro del vehiculo termometro gramera
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	El vehculo 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).	0	No se evidencia planilla para registro de temperaturas de alimentos [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 planilla para registro de temperaturas de alimentos

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 la 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 la entrega de la bebida de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Se toman 5 muestras de pan , se evidencia que 3 muestras con peso 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. [Subsana]: Se toman 5 muestras de pan , se evidencia que 3 muestras con peso 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 a satisfaccion [2026-01-24] [2026-02-08 22:10:55] NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACCION EN EL DESAYUNO [Persiste]: No 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	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_2600270_2001003_1_1771570667728.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_2600270_2002008_1_1771570960796.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 17 FEB.jpeg



ITV_2600270_2003006_1_1771571189443.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 junin 17 feb.jpeg



ITV_2600270_2003009_1_1771571506172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 8.08.16 AM (4).jpeg



ITV_2600270_2003009_2_1771571506172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 8.08.16 AM (3).jpeg



ITV_2600270_2003009_3_1771571506172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 8.08.16 AM (2).jpeg



ITV_2600270_2003009_4_1771571506172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 8.08.16 AM (1).jpeg



ITV_2600270_2003009_5_1771571506172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 8.08.16 AM.jpeg



ITV_2600270_2003009_6_1771571506172.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 8.08.17 AM (1).jpeg



ITV_2600270_2003009_7_1771571506173.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 8.08.17 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_2600270_1_1771571721968.pdf	17-02-2026 Ep Junin.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	2600270	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Cabe resaltar que segun la minuta el menu N12 no esta estipulado proteina en el deayuno, sin embrago en esta ocasion el operador brinda huevo reveltos a las diferentes estaciones de policia

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

ID VISITA	2000270	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 JUNIN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca			**Hora inicio:**	5:30 Am	**Hora Fin:**	12:00 pm
Raciones Programadas:	56	**Raciones Entregadas:**	56	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, jugo variedad chocolate con leche					**No. Menú Verificado:**	#12
Nombre de quién atiende la visita:	Yesaipolo Medrano					**Cargo de quién atiende la visita:**	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:20 Am	52°C	X	X	NC	Temperatura de la bebida
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXW806	Hora de llegada del vehículo:	7:00 Am	Hora finalización de la entrega:		7:40 Am	
Fecha SOAT:	20 Jul 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		Favorable con Requerimiento		No Recibido	
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan pablo reino				
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		

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	2600270	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4101.010.26.1.1588-2025	VERSIÓN 202513

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoria)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0	X	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0	X	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Fecha Seguimiento: 2026-02-14] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el tapabo requerido según los lineamientos establecidos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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 transporta 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.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-01-10] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos. Compromiso: [Adquirir e implementar equipo y mecanismo adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: -Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. -Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. -Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismo para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Scanned with CamScanner

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-12-29] [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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. Compromiso: [Enviar instrumentos a entidad especializada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: 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	X	NA	NO	[Reportado: 2026-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y desinfección calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [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 vehiculo +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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	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).	X	1	NA	NO	[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: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] 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. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia planilla para regist temp. alimentos.

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	X	NA	NO	[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 2:29 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:

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-3912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE							
	ID VISITA	2600270	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VERSIÓN	202512

2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No se cumple con la preparación de la papa que el menu requiere Compromiso: [Se asigna la minuta en cocina para que haya claridad en las preparaciones ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHAMUSCADA" el operador entrega "PAPA SALADA" Compromiso: [Realizar intervención diligenciando formulario ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	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 (460g hombres) Compromiso: [Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehiculo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta avena con el mecanismo para se sigue entregando a temperatura ambiente (25°C). Compromiso: [Se garantizara la temperatura de la bebida con mecanismos como) alarma ••• Persiste [ ] / Subsanu [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	[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 termos se realiza por instrucción del supervisor y organo de control (reunión 10/12), como medida sanitaria, se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. ••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	

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-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600270	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	X	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 (440g hombres) Compromiso: [Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-10] [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 412g Compromiso: [Rectificar el gramaje durante el ensamble de alimentos ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-09] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se pesan cajas con un promedio de 418gramos (peso requerido 440gramos) Compromiso: [Se rectifica gramaje durante el ensamble ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-03] [Notificado: 2026-02-09] [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 (440g hombres) dando un promedio de 446g Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el ensamble y se garantiza la cantidad ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-19] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se toman 5 muestras de pan y se excluyen 3 muestras con peso 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.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con la relación de postres, solo se evidencia sumercito de bocadillo. Compromiso: [Realizar rotación de postre con bocadillo cortehado, 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	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.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-09] [Plazo Seguimiento: 2026-03-23] NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACCION EN EL DESAYUNO Compromiso: [Se implementa registro diario de entregas con item de caracteristicas organolépticas ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia formato.
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	

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	2600270	FECHA	2026-03-17	CONTRATO	4181.010.26.1.1586.2025	VERSION 202513

5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %		

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	82,7

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		
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			

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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600270	FECHA	2026-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1555.2025	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

Se realiza la visita
Socializa el 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 8CJ-2012-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2600270	FECHA	2020-02-17	CONTRATO	4161.010.26.1.1555.2020	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yesira Polo Hechavo	Alimentacion	J. Bodega	YesiaPoloH
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo ortiz reina	Conductor FUV	Conductor	
Realizó	MARIA ANGÉLICA LLANOS SUAREZ	Interventoria	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 CENTAURO	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-28			No. Contrato:		4161.010.26.1.1548.2025	
ID Visita:		Fecha:	17 OCT 25	Nombre establecimiento:	EP Junin.		
Parte del día:	56	Menú verificado:	#12	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	50		MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	46		MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	62		MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	63		MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	46		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 platos de queso de manera aleatoria y se evidencia que 3 muestras estan por debajo de (60gr).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yesapodo	Centauro	S. bodega	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Munos	FUV	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with 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	2600271	FECHA	2026-02-18	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:**	08:55:00	**Hora Fin:**	04:05:00
Raciones Programadas:	1914	**Raciones Entregadas:**	1914	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Desayuno; fruta entera, huevo cocido, arepa y avena con leche. Almuerzo: pierna de pollo frita, arroz blanco, guiso de arveja, papa salada, jugo de fruta y postre variedad. Cena: carne de res en bistec, arroz blanco, calabaza guisada, plátano maduro y jugo de fruta. Refrigerio: jugo natural y pan dulce.					**No. Menú Verificado:**	M14
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE BODEGA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

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

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	Se evidencia que las arepas no cumplen con el gramaje para las raciones programadas. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] El contratista no cumple con los pesos brutos establecidos para las preparaciones del menú # 6: Arepa, hay en planta 90000 gr. (200 paq. x 10 uni para un total 2000 uni x 45 gr. cada arepa) y deben ser 114960 gr. Limón, hay en planta 74700 gr. y deben ser 114960 gr. Los ingredientes zanahoria y habichuela no se evidencia en la planta de alimentos para la preparación de pasta caliente con verduras [Persiste]: Se evidencia que las arepas no cumplen con el gramaje para las raciones programadas, Se observan 200 paquetes x 10 uni. de 45 gr. cada arepa, para un total de 90000 gr. y se necesitan 114840 gr. de arepas.

TOTAL ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600271_3099100_1_1771456992402.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.
1.jpeg



ITV_2600271_3099100_2_1771456992402.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.
2.jpeg

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600271_1_1771457225356.pdf	Acta Minuta Patron 18022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	YEISA POLO	Cargo (1)	JEFE DE BODEGA
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 ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2030271 FECHA 2026-02-18 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:**	8:55	**Hora Fin:**	4:05
Raciones Programadas:	1914 **Raciones Entregadas:** 1914 **Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:			**No. Menú Verificado:**		14
Nombre de quién atiende la visita:	Yeisa Polo		**Cargo de quién atiende la visita:**		Jefe 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				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

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	,	N A	N O	[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-01] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Plato del día para tiempo. Integrante del día para hombres 1742, al momento de realizar en la planta la revisión , de la misma genera para cumplimiento de la meta N15 , se evidencia que no tenia en almacenamiento la cantidad correspondiente al menú , siendo las 4:30 de la tarde llega el proveedor a la planta y al momento de pesarla, la pechuga no cumple gramaje (se evidencia 180 kg de pechuga) , se evidencia también que el plátano-maduro no cumplio con el gramaje (158,2 kg peso observado), plátano verde no se evidencia por ningún para el cumplimiento de la misma, no se cumplio con el gramaje correspondiente según el perfil (350,3 kg/s peso observado) Los Componentes: [Se relativa el peso de la preparación con el área de bodega +++ Persiste [ ] / Sobrante [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-09] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El contratista no cumple con los pesos brutos establecidos para las preparaciones del menu # 6: Arroz, hay en planta 90000 gr. (200 pax. x 10 en pote un total 2000 gr. a 45 gr. cada empaq) y deben ser 110000 gr. Lentejas, hay en planta 34700 gr. y deben ser 114000 gr. Los ingredientes Zanahoria y tomate de la planta de alimentos para la preparación de pasto saltado con verduras. Componentes: [Se debe recalcular el gramaje durante el proceso de ensamble y garantizar las cantidades. +++ Persiste [X] / Sobrante [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia que los platos no cumplen con el gramaje para las raciones programadas.

TOTAL ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

PUNTAJE ESPERADO (1) 1 PUNTAJE OBTENIDO 0 PORCENTAJE %

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION 2026-02-18 PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-3912-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000271	FECHA	2026-02-18	CONTRATO	4161.010.20.1.1568.2023	VERSIÓN	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yeisa polo Hedrono	UT alimentacion integral	J. Bodega	Apolon
Atendió				
Acompañó				

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600271	FECHA	2026-02-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1556.2025	VERSIÓN	202512

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

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

VERSIÓN 28/12/2018

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 19-20			No. Contrato:	4241.010.26.1.1566-2019
ID Visita:		Fecha: 18 Feb/20	Nombre establecimiento:	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	
Dirección:	Carrera 93 N° 58-45, Barrio El Guabito		Hora Inicio:	8:55	Hora fin:
Ración del día:	1914	Raciones distribuidas:	0	Raciones de preparadas:	0	Menú verificado:	14
Nombre de quien atiende la visita:				Cargo de quien atiende la visita:	

INSTRUCCIONES:
1. Solicite al operador la separación de la materia prima destinada para la producción del día siguiente.
2. Diligencie el listado de ingredientes que aparecen en el Anexo N.1GDA. GUÍA DE PREPARACIONES, para el menú a verificar.
3. Escriba en la tabla el peso bruto establecido en el Anexo N.1GDA. GUÍA DE PREPARACIONES, para una porción.
4. Multiplique el peso bruto unitario de cada ingrediente por el ítem del día.
5. Verifique la materia prima separada por el operador, si cuenta con la totalidad de los ingredientes.
6. Verifique la materia prima, si esta cumple con el peso bruto requerido para el ítem del día.

1. CUMPLE O NO CUMPLE

VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

INGREDIENTE	PESO BRUTO (g/ml) por porción	PESO BRUTO (g/ml) Total requerido	PUNTAJE		OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
Fruta (Naranja)	116	222024	0	✓	1914 Und
Huevo cocido	55	105270	0	✓	1914 Und (31 Panelas x 30 Und)
Arepa	60	114840	X	1	1914 Und
Avena	12	22968	1	✓	
Leche	18	34452	1	✓	
Azucar	10	19140	1	✓	
Pierna de Pollo	135/128	258498	1	✓	
Arroz	71/69	135846	1	✓	
Arveja x Tentejas	60	114840	1	✓	
Papa	101/75	193191	1	✓	
Jugo (Mango)	120	229680	1	✓	
Rosita	10	19140	0	✓	1914 Und Cajas x 1000 Und (2).
Carne de res Dist.	114	218196	0	✓	
Celebrita	66/44	126324	0	✓	
Platano	140	267960	0	✓	
Jugo (Guayaba)	80	153120	0	✓	
Jugo (Horchata)	184	352.176	0	✓	
Pan Dulce	60/50	113030	0	✓	1914 Und
Sal	3	1574	0	✓	
Aceite	5	5742	0	✓	4 bidones x 18 Lt.
Cebolla Cabezona	5	23110	0	✓	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	
			0	1	

TOTAL VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)

PUNTOS ESPERADO:	21	PUNTAJE OBTENIDO	20	% DE CUMPLIMIENTO	95,23

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se evidencia 200 Pzs x 10 Und de Dieta Porcionada de 2000 Piezas de 45gr c/u.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:				
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

El día de visita hizo parte de la muestra de un corte de control? NO / SI / PERIODICIDAD / DENUNCIA / CONTRALORÍA O ENTE E... 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	2600272	FECHA	2026-02-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:38:00	**Hora Fin:**	12:44:00
Raciones Programadas:	112	**Raciones Entregadas:**	112	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz blanco, chorizo, guiso de ahuyama, papa cocida, jugo y postre					**No. Menú Verificado:**	M13
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	SI	12:34:00	SI	38.30	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

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

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El conductor del vehículo JPO415 no porta la licencia de conducción física. [Subsana]: Conductor cuenta con licencia de conduccion vigente.
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos 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	[2025-12-29] [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 operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo [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 operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	[2026-02-05] [2026-02-08 22:10:55] No Se evidencia planilla de registro de temperatura [Subsana]: Operador cuenta con formatos 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	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:49 am). [Subsana]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] No se cumple con los horarios de entrega establecidos, hora entrega D 8:29 a.m. [Subsana]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] Operador envía de proteína Pierna y pernil (Menú programado PERNIL) [Subsana]: Operador realiza cumplimiento de menu evidenciado
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 carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	El contratista cumple con el gramaje de la caja y postre; sin embargo, el operador envía un recipiente de jugo con una capacidad de 22 litros para un parte de 112 PPL. (Cantidad requerida 28 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	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_2600272_2003005_1_1771474655811.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 2026-02-18 at 10.23.32 PM (3).jpeg



ITV_2600272_2003006_1_1771474672748.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 2026-02-18 at 10.23.29 PM (1).jpeg



ITV_2600272_2003008_1_1771474698357.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 2026-02-18 at 10.23.29 PM (1).jpeg



ITV_2600272_2003009_1_1771474900074.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.29 PM (1).jpeg



ITV_2600272_2003009_10_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.31 PM (3).jpeg



ITV_2600272_2003009_11_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.31 PM (4).jpeg



ITV_2600272_2003009_12_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.31 PM (5).jpeg



ITV_2600272_2003009_13_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.31 PM.jpeg



ITV_2600272_2003009_14_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.32 PM (1).jpeg



ITV_2600272_2003009_2_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.29 PM (4).jpeg



ITV_2600272_2003009_3_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.30 PM (1).jpeg



ITV_2600272_2003009_4_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.30 PM (2).jpeg



ITV_2600272_2003009_5_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.30 PM (3).jpeg



ITV_2600272_2003009_6_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.30 PM (4).jpeg



ITV_2600272_2003009_7_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.30 PM.jpeg



ITV_2600272_2003009_8_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.31 PM (1).jpeg



ITV_2600272_2003009_9_1771474900075.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.31 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_299_1_1771474266410.png
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.
2.png
Conductor cuenta con licencia de conduccion vigente.



IRS_299_2_1771474266411.png
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.png
Conductor cuenta con licencia de conduccion vigente.



IRS_300_1_1771474394711.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 10.23.29 PM.jpeg
El operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo



IRS_301_1_1771474425097.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 10.23.29 PM.jpeg
El operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo



IRS_302_1_1771474469346.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 2026-02-18 at 10.23.29 PM (2).jpeg
Operador cuenta con formatos para registro de temperatura



IRS_303_1_1771474526594.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 2026-02-18 at 10.23.29 PM (1).jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo.



IRS_304_1_1771474548555.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 2026-02-18 at 10.23.29 PM (1).jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo.



IRS_305_1_1771474595288.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.30 PM (5).jpeg
Operador realiza cumplimiento de menu evidenciado

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	2600272	FECHA	2026-02-18	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_2600272_1_1771475505520.pdf	Acta de Visita Estación La Flora(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.
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
El contratista cumple con el gramaje de la caja y postre; sin embargo, el operador envía un recipiente de jugo con una capacidad de 22 litros para un parte de 112 PPL. (Cantidad requerida 28 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

11

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 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	1200 27	FECHA	18/12/26	CONTRATO	91 61 010 26 1 1589 2025	VERSIÓN	2025 V2

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	CP La Flora			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	Avenida 3A Norte # 23, Cali			**Hora Inicio:**	11:38	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	112	**Raciones Entregadas:**	112	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, Churrito, Guiso de Ahuyama Pana. Jugo. Postre					**No. Menú Verificado:**	13
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Admin

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	12:34pm	38.3	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:	JPO41F	Hora de llegada del vehículo:	12:28.	Hora finalización de la entrega:	12:44		
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:	Felipe Zambrano				
Fecha certificado médico:	23/11/2025	Fecha asistencia a capacitación:	24/11/2025	Vigencia licencia de conducción:	11/10/2028
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

N° VISITA	260222	FECHA	8/02/22	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	220512

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 las 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 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	

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

RESPONSABLE QUIEN ATIENDE LA VISITA

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

N° VISITA	762232	FECHA	18/02/26	CONTRATO	4161 010 261 1788 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 caracteristicas de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos para la conservacion de la Tem 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	No se entrega debida 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 cuidencia carpas u objetos similares q garantice la inocuidad del culimento 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)	1	NA	NO	El contratista cumple con gramaje de la guia y porte sin embargo envia recipiente de jugo con capacidad de 22 Litros, para 112 PPL
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE 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	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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	260212	FECHA	14/02/26	CONTRATO	9161.010.26.1.1188.2025	VERSIÓN	202512

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	23	PORCENTAJE %:	79.3

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FIRMA _____ 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-2017-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	110272	FECHA	18/01/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	270512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy Agudelo	UT. Alimentación	F. Operador	Shelsy A.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Felipe Zambrano	UT. Alimentación	Conductor	Felipe Zambrano
Realizó	Diana V. Palma Florez	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:

FECHA IMPRESIÓN

PÁGINA 1

Powered by CamScanner

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2016

Contratista	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 2016			No. Contrato		Periodo de ejecución	
ID Visita	200772	Fecha	18/12/16	Nombre establecimiento	EP La Flora		
Punto de Venta		Dirección Predio	# 13	Tiempo de consumo evaluado	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I		0	TAMAÑO DE LA MUESTRA	8	NUMERO DE RECHAZO	3	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN 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	455	0	MUESTRA 17			MUESTRA 33		
MUESTRA 2	490	1	MUESTRA 18			MUESTRA 34		
MUESTRA 3	501	1	MUESTRA 19			MUESTRA 35		
MUESTRA 4	518	1	MUESTRA 20			MUESTRA 36		
MUESTRA 5	544	1	MUESTRA 21			MUESTRA 37		
MUESTRA 6	495	1	MUESTRA 22			MUESTRA 38		
MUESTRA 7	472	1	MUESTRA 23			MUESTRA 39		
MUESTRA 8	498	1	MUESTRA 24			MUESTRA 40		
MUESTRA 9			MUESTRA 25			MUESTRA 41		
MUESTRA 10			MUESTRA 26			MUESTRA 42		
MUESTRA 11			MUESTRA 27			MUESTRA 43		
MUESTRA 12			MUESTRA 28			MUESTRA 44		
MUESTRA 13			MUESTRA 29					
MUESTRA 14			MUESTRA 30					
MUESTRA 15			MUESTRA 31					
MUESTRA 16			MUESTRA 32					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS	7	TOTAL RECHAZADOS	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO	Shelly Agudelo	T. Alimentacion	Operado	Shelly A.
ATENDIO				
RECIBIO				
ACOMPAÑO	Felipe Zambrano	V.S. Alimentacion	Conductor	
REVISO	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

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	2600274	FECHA	2026-02-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:38:00	**Hora Fin:**	12:14:00
Raciones Programadas:	73	**Raciones Entregadas:**	73	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz blanco, chorizo, guiso de ahuyama, papa cocida, jugo y postre					**No. Menú Verificado:**	M13
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	SI	12:11:00	SI	38.70	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

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

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El conductor del vehículo JPO415 no porta la licencia de conducción física. [Subsana]: Conductor cuenta con licencia de conducción vigente.
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos 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	[2025-12-29] [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 operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo. [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 operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion. [Subsana]: El operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	[2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia planilla para registro de temperaturas. [Subsana]: Operador cuenta con formatos para registro de temperatura [2026-02-05] [2026-02-08 22:10:55] No Se evidencia planilla de registro de temperatura [Subsana]: Operador cuenta con formatos 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	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:02 am). [Subsana]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] Operador envia de proteina Pierna y pernil (Menu programado PERNIL) [Subsana]: Operador realiza cumplimiento de menu evidenciado
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 calientes
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	
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	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:**	24	**PORCENTAJE %:**	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600274_2003005_1_1771473094801.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 2026-02-18 at 10.23.34 PM (4).jpeg



ITV_2600274_2003006_1_1771472974208.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 2026-02-18 at 10.23.33 PM (2).jpeg



ITV_2600274_2003009_1_1771473304739.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.34 PM - copia.jpeg



ITV_2600274_2003009_2_1771473304739.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.34 PM (1).jpeg



ITV_2600274_2003009_3_1771473304739.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.34 PM (3).jpeg



ITV_2600274_2003009_4_1771473304739.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.34 PM (5).jpeg



ITV_2600274_2003009_5_1771473304739.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.34 PM.jpeg



ITV_2600274_2003009_6_1771473304739.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.35 PM (1).jpeg



ITV_2600274_2003009_7_1771473304739.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.35 PM (2).jpeg



ITV_2600274_2003009_8_1771473304739.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.35 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_291_1_1771472347124.png
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.
2.png
Conductor cuenta con licencia de conducción vigente.



IRS_291_2_1771472347125.png
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.png
Conductor cuenta con licencia de conducción vigente.



IRS_292_1_1771472473101.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 2026-02-18 at 10.23.29 PM (3).jpeg
Operador cuenta con formatos para registro de temperatura



IRS_293_1_1771472513040.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 2026-02-18 at 10.23.29 PM (3).jpeg
Operador cuenta con formatos para registro de temperatura



IRS_294_1_1771472614876.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 10.23.29 PM.jpeg
El operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_295_1_1771472650546.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 10.23.29 PM.jpeg
El operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_296_1_1771472684603.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 10.23.29 PM.jpeg
El operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_297_1_1771472830253.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 2026-02-18 at 10.23.33 PM (2).jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo.



IRS_298_1_1771472918154.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-02-18 at 10.23.35 PM.jpeg
Operador realiza cumplimiento de menu evidenciado

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	2600274	FECHA	2026-02-18	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_2600274_1_1771474028859.pdf	Acta de Visita Estación San Francisco..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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260774	FECHA	18/12/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. San Francisco			**Tipo:**	EP.	**Localidad:**	Cali
Dirección:	Cra 1 Nte # 33N-00, comuna 4.			**Hora Inicio:**	11:38	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	73	**Raciones Entregadas:**	73	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, Chorizo Guiso de Ahuyama Para merienda, jugo. Postre					**No. Menú Verificado:**	13
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Admin

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	12:11 pm	38.7	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:	JPQ415	Hora de llegada del vehículo:	12:06	Hora finalización de la entrega:	1214		
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:	Felipe Zuimbrano				
Fecha certificado médico:	23/11/2025	Fecha asistencia a capacitación:	24/11/2025	Vigencia licencia de conducción:	11/10/2028
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 TRANSITO
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	260274	FECHA	18/02/26	CONTRATO	4161010.161.1988 2023	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que le 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 las 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 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	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.9

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-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260774	FECHA	16/02/26	CONTRATO	4161 010.261 1588.2025	MUNICIPIO	

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 evidencian mecanismos q garantiza la conservación de las Temp. de los Alimentos calientes y
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	
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 tecnicas 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-2013-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	760774	FECHA	19/10/26	CONTRATO	4121.010.26.1.1586.2025	VERSIÓN	2025-2

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:	24	PORCENTAJE %:	85.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PAGINA 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-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N visita	260274	Fecha	4 feb/25	Horario	AM (X) PM ( ) 11:00 2025	Página	

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy Agudelo	UT. Alimentación Funcionario Operador		Shelsy A.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Felipe Zambrano	UT. Alimentación	Conductor	Felipe Zambrano
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:

Powered by CamScanner

	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		[illegible]	
ID Visita	260179	Fecha	18/02/16	Nombre establecimiento	I.E. SAN FRANCISCO		
Parte del día	73	Menú verificado	Almuerzo	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	494	1	MUESTRA 21			MUESTRA 31		
MUESTRA 2	488	1	MUESTRA 22			MUESTRA 32		
MUESTRA 3	481	1	MUESTRA 23			MUESTRA 33		
MUESTRA 4	478	1	MUESTRA 24			MUESTRA 34		
MUESTRA 5	467	1	MUESTRA 25			MUESTRA 35		
MUESTRA 6			MUESTRA 26			MUESTRA 36		
MUESTRA 7			MUESTRA 27			MUESTRA 37		
MUESTRA 8			MUESTRA 28			MUESTRA 38		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 39		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 40		
MUESTRA 11			MUESTRA 31			MUESTRA 41		
MUESTRA 12			MUESTRA 32			MUESTRA 42		
MUESTRA 13			MUESTRA 33			MUESTRA 43		
MUESTRA 14			MUESTRA 34			MUESTRA 44		
MUESTRA 15			MUESTRA 35			MUESTRA 45		
MUESTRA 16			MUESTRA 36			MUESTRA 46		
MUESTRA 17			MUESTRA 37			MUESTRA 47		
MUESTRA 18			MUESTRA 38			MUESTRA 48		
MUESTRA 19			MUESTRA 39			MUESTRA 49		

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS	5	TOTAL RECHAZADOS	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Contratista cumple con gramaje requerido

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO	Shirley Agudelo	UT Alimentación	C. Operativo	Shirley A.
ATENDIO				
ACOMPAÑO				
ACOMPAÑO	Rombriana Felipe	UT Alimentacion	Conductor	[illegible]
REALIZO	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de visita hubo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / DISTRADIRA / CONTRALORIA CUERO 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	2600275	FECHA	2026-02-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa , arroz blanco , verdura thai , yuca , jugo de fruta . refrigerio : agua de panela , galleta de panaderia					**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONAIA 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	05:07:00	SI	39.00	temperatura de comida
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY 653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-12-17
FECHA	2025-12-24	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-12-19
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	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	No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Persiste]: No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia termometro y gamera dentro del vehiculo [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: No se evidencia termometro y gamera 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	Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas [2026-02-03] [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. [Persiste]: 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	
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 conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera 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).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El contratratista cumple con los gramajes estipulados para la cena [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo con la minuta patrón. [Subsana]: El contratratista cumple con los gramajes estipulados para la cena
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_2600275_2001003_1_1771672847054.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 18 feb.jpeg



ITV_2600275_2002006_1_1771673011418.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
entrega guabal 18 feb.jpeg



ITV_2600275_2002006_2_1771673011419.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 guabal.jpeg



ITV_2600275_2002006_3_1771673011419.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 guabal.jpeg



ITV_2600275_2002008_1_1771673228960.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 18 feb.jpeg



ITV_2600275_2002011_1_1771675364561.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 2026-02-21 at 12.28.42 PM.jpeg



ITV_2600275_2003005_1_1771675471969.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
entrega guabal 18 feb.jpeg



ITV_2600275_2003005_2_1771675471969.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.
temp comida guabal.jpeg



ITV_2600275_2003005_3_1771675471970.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.
temp bebida guabal.jpeg



ITV_2600275_2003006_1_1771675525396.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
entrega guabal 18 feb.jpeg



ITV_2600275_2003009_1_1771675832483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.07.03 PM (7).jpeg



ITV_2600275_2003009_2_1771675832484.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.07.03 PM (6).jpeg



ITV_2600275_2003009_3_1771675832484.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.07.03 PM (5).jpeg



ITV_2600275_2003009_4_1771675832484.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.07.03 PM (4).jpeg



ITV_2600275_2003009_5_1771675832484.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.07.03 PM (3).jpeg



ITV_2600275_2003009_6_1771675832484.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.07.03 PM (2).jpeg



ITV_2600275_2003009_7_1771675832484.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.07.03 PM (1).jpeg



ITV_2600275_2003009_8_1771675832484.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.07.03 PM.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	2600275	FECHA	2026-02-18	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_2600275_1_1771676416853.pdf	18-02-2026 Ep guabal.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)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONAIA 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-0013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA: 2600275 | FECHA: 18-02-26 | CONTRATO: | VERSIÓN: 202512

Contratista:	Union Temporal alimentacion integral cali 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Guabal,			Tipo:		Localidad:	Cali
Dirección:	Cra 44 14B - 49			Hora Inicio:	3:40pm	Hora Fin:	8:00pm
Raciones Programadas:	102	Raciones Entregadas:		Dietas Programadas:		Dietas Entregadas:	
Componentes de menú:	Pechuga de pollo en salsa, arroz blanco, Verdura fresca, yuca, jugo de fruta Refrigerio: agua de panela, galleta de paradura					No. Menú Verificado:	#13
Nombre de quién atiende la visita:	Shelly Camila Agudelo R					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	X			C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	X	39°C	X	X	NC	Temp comida.

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JK4653	Hora de llegada del vehículo:	4:00pm	Hora finalización de la entrega:	5:07pm		
Fecha SOAT:	17 DIC 2026	Fecha Tecno-Mecánica:	19 DIC 2026				
Fecha Inspección:	24 DIC 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:	Diego Uribe Montaño.				
Fecha certificado médico:	02 feb 2026	Fecha asistencia a capacitación:	02 feb 2026	Vigencia licencia de conducción:	19 Jul 2026
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	02 feb 2026	Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE 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-0013-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# 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
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	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos para conservar 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 vehículo
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	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 para registro de temperatura.

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: _____ FIRMAS: _____

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

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos para la conservación de la temperatura de alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	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).	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	
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	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de interventoría SCJ-2512-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	2025 V

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	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se realiza la socialización de
	la visita sin ninguna novedad.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION PAGINA 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

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	2025/12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy Camila Aydelo	alimentacion	administradora	Shelsy
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Diego Uribe			Diego Uribe
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FUV	Supervisor	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 1

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:		0181-010-26-1-1588-2025
ID Visita:		Fecha: 18-02-26	Nombre establecimiento:	El Guabal	
Parte del día:	Noz	Menú verificado:	#13	Tiempo de comida evaluado:	Cena
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	B	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	487	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	470	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	530	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	482	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	485	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	499	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	483	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	495	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 aleatoriamente de cena y se evidencia que las 8 muestras cumplen con el gramaje establecido (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelly A.	Alimentación	Administradora	Shelly A
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Ortiz	UT Alm	Conductor	Diego Uribe
REALIZÓ:	Hairo Hanci	FUV	Supervisora	Operaciones

El día de visita hizo acompañamiento de un ente de control / SIC / ITS / 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	2600276	FECHA	2026-02-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	61	**Raciones Entregadas:**	61	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa , arroz blanco , verdura thai , yuca , jugo de fruta . refrigerio : agua de panela , galleta de panaderia					**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY 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	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	06:16:00	SI	41.00	.
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-12-17
FECHA	2025-12-25	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-12-19
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	EL CONDUCTOR CUMPLE LA 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	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [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	Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas de los alimentos [2026-02-03] [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]: Se evidencia planilla para registro de temperaturas de los alimentos

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera 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).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El contratratista cumple con los gramajes estipulados para la cena [2026-02-05] [2026-02-14 07:40:22] SE TOMAN 5 MUESTRAS DE COMIDA ALEATOREAMENTE Y SE OBSERVA QUE NO CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO (460 GR) [Subsana]: El contratratista cumple con los gramajes estipulados para la cena
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_2600276_2001003_1_1771677045142.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 18 feb.jpeg



ITV_2600276_2002006_1_1771677214170.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 MELENDEZ .jpeg



ITV_2600276_2002006_2_1771677214170.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA MELENDEZ 18 FEB.jpeg



ITV_2600276_2002008_1_1771677894498.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 18 feb.jpeg



ITV_2600276_2002011_1_1771677385556.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 2026-02-21 at 1.34.53 PM.jpeg



ITV_2600276_2003005_1_1771677493436.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.
TEMP COMIDA MELENDEZ .jpeg



ITV_2600276_2003005_2_1771677493436.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA MELENDEZ 18 FEB.jpeg



ITV_2600276_2003006_1_1771677554280.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA MELENDEZ 18 FEB.jpeg



ITV_2600276_2003009_1_1771677736697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.39.25 PM (5).jpeg



ITV_2600276_2003009_2_1771677736697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.39.25 PM (4).jpeg



ITV_2600276_2003009_3_1771677736697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.39.25 PM (3).jpeg



ITV_2600276_2003009_4_1771677736697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.39.25 PM (2).jpeg



ITV_2600276_2003009_5_1771677736697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.39.25 PM (1).jpeg



ITV_2600276_2003009_6_1771677736697.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 1.39.25 PM.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	2600276	FECHA	2026-02-18	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_2600276_1_1771678181349.pdf	18-02-2026 Ep Melendez.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)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA	18-01-26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	Union temporal alimentación integral Cali 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Melendez.			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Estacion de policia melendez			Hora Inicio:	3:00pm	Hora Fin:	8:00pm
Raciones Programadas:	61	Raciones Entregadas:	61	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Pechuga de pollo en salsa arroz blanco, verdura thai, yuca, jugo de fruta, refrigerio: agua de panela galleta de parodelia					No. Menú Verificado:	# 13
Nombre de quién atiende la visita:	Shaky Camila Agudelo R					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	6:16pm	41 °C	X	X	NC	Temp de la comida
REFRIGERIO NOCTURNO	X			C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JKY 653	Hora de llegada del vehículo:	5:00pm	Hora finalización de la entrega:	6:16pm.		
Fecha SOAT:	17 DIC 2026	Fecha Tecno-Mecánica:	19 DIC 2026				
Fecha Inspección:	24 DIC 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:	Diego Uribe montaño				
Fecha certificado médico:	02 feb 2026	Fecha asistencia a capacitación:	02 feb 2026	Vigencia licencia de conducción:	19 JUL 2026
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	02 feb 2026	Fecha asistencia a capacitación:			

FIRMA DE QUIEN ATIENDE 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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		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	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	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian 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	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.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	

TOTAL 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	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.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la Temperatura de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	X	1	NA	NO	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).	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	
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	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	X	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	X	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	86,2

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se realiza la socialización de la visita sin ninguna novedad.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____

FECHA IMPRESION

PAGINA #

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 SC-J-2012-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID Visita		Fecha		Contrato		Versión	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Sheila Camila Aydelo	Alimentacion	Administradora	Sheila A.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Diego Uribe			Diego Uribe
Realizó	Maria Llanos	Interventoría FU	Supervisora	

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 IMPRESION: _____ PÁGINA 5

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 23-28			No. Contrato:		RIAS 010.26.1.1568.2023	
ID Visita:		Fecha: 18-02-26	Nombre establecimiento:	EP Melendez.			
Parte del día:	61	Menú verificado:	# 17	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	515	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	496	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	492	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	469	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	497	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 cena y se evidencia que las 5 muestras cumplen con el gramaje requerido (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsy A	ut alimentación	administradora	Shelsy A
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego uribe	alimentacion	conductor	Diego Uribe
REALIZÓ:	Maria Ramos	FUU	supervisora	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN 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	2600277	FECHA	2026-02-18	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 52 #2-00, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**	93	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa , arroz blanco , verdura thai , yuca , jugo de fruta . refrigerio : agua de panela , galleta de panaderia					**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIOANRIA 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	05:41:00	SI		
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JYK653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-12-17
FECHA	2025-12-24	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-12-19
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	EL CONDUCTOR CUMPLE LA 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	No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores termicos para la conservacion de la temperatura de la comida (NO SUBSANADO) [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	No se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: No se evidencia termomemtro 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	Se evidencia kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas [2026-02-03] [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]: 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	
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 conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual
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 contratratista cumple con los gramajes estipulados para la cena [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [Subsana]: El contratratista cumple con los gramajes estipulados para la cena
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_2600277_2001003_1_1771678573100.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 18 feb.jpeg



ITV_2600277_2002006_1_1771678725942.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
ENTREGA LIDO .jpeg



ITV_2600277_2002006_2_1771678725942.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 LIDO.jpeg



ITV_2600277_2002008_1_1771679318044.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 18 feb.jpeg



ITV_2600277_2002011_1_1771678899716.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 2026-02-21 at 2.00.15 PM.jpeg



ITV_2600277_2003005_1_1771678981086.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
ENTREGA LIDO .jpeg



ITV_2600277_2003005_2_1771678981086.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.
TEMP BEBIDA LIDO.jpeg



ITV_2600277_2003005_3_1771678981086.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.
TEMP COMIDA LIDO .jpeg



ITV_2600277_2003006_1_1771679020768.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
ENTREGA LIDO .jpeg



ITV_2600277_2003009_1_1771679231848.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.04.13 PM (7).jpeg



ITV_2600277_2003009_2_1771679231848.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.04.13 PM (6).jpeg



ITV_2600277_2003009_3_1771679231848.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.04.13 PM (5).jpeg



ITV_2600277_2003009_4_1771679231848.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.04.13 PM (4).jpeg



ITV_2600277_2003009_5_1771679231848.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.04.13 PM (3).jpeg



ITV_2600277_2003009_6_1771679231848.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.04.13 PM (2).jpeg



ITV_2600277_2003009_7_1771679231848.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.04.13 PM (1).jpeg



ITV_2600277_2003009_8_1771679231848.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.04.13 PM.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	2600277	FECHA	2026-02-18	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_2600277_1_1771679532595.pdf	18-02-2026 EP el lido.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)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	FUNCIOANRIA 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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° Visita		Fecha	18-02-26	Contrato		Versión	202512

Contratista:	Union Temporal alimentacion integral cali 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP Lido			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	cali
Dirección:	Estacion de policia lido			**Hora Inicio:**	3:00pm	**Hora Fin:**	8:00pm.
Raciones Programadas:	93	**Raciones Entregadas:**	93	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa crema blanco, verdura thai, arroz, jugo, refrigerio: agua de panela, galleta.					**No. Menú Verificado:**	#13
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Camila Agudelo R.					**Cargo de quién atiende la visita:**	Manipuladora

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	5:41pm	36°c	X	X	NC	Temp de comida.
REFRIGERIO NOCTURNO	X			C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JK4653	Hora de llegada del vehículo:	4:00pm	Hora finalización de la entrega:	5:50 pm.		
Fecha SOAT:	17 DIC 2026	Fecha Tecno-Mecánica:	19 DIC 2026				
Fecha Inspección:	24 DIC 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:	Diego Uribe montaño				
Fecha certificado médico:	02 feb 2026	Fecha asistencia a capacitación:	02 feb 2026	Vigencia licencia de conducción:	19 jul 2026
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	02 feb 2026	Fecha asistencia a capacitación:			

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

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.	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 zapatos de protección).	1	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.	1	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	X	NA	NO	
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 fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos para la conservación de la temperatura
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	N°. Se evidencia termometro y gramera en el vehiculo.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	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.	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	Se evidencia planilla para registro de temperatura.

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 SC.I-2013-2023 - 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	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos para 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.	X	1	NA	NO	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).	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	
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	
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	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	

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 SCA-2018-2021 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	2025 12

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO (7)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	86,2

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE 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 SEJ-2512-2025 – FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

HORA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy Camila Agudelo R	vitalimentación	Administrador	ShelsyA
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Diego Uribe			Diego Uribe
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FUV	Supervisor	

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

	[SI] / [NO]	Cual / Nombre:		

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-28			No. Contrato:		4181.010.26.1.1548-2025	
ID Visita:		Fecha:		Nombre Instalación:	EP El Lido.		
Parte del día:	93	Menú verificado:	# 13	Tiempo de comida evaluado:	Cena		
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	541	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	476	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	487	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	505	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	497	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	496	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	485	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	473	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 cena, se concluye que todas cumplen con el peso requerido (460 gr.)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsy A.	Vr alimentación	administradora	Shelsy A
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Uribe	alimentación	conductor	Diego Uribe
REALIZÓ:	Maira Llanos	FUV	Supervisora	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600278	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	07:05:00	**Hora Fin:**	08:02:00
Raciones Programadas:	507	**Raciones Entregadas:**	507	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera Arepa		Huevo cocido Avena con leche			**No. Menú Verificado:**	M14
Nombre de quién atiende la visita:	YELSA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE BODEGA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	08:02:00	SI	65.60	Se cumple con la temperatura de la bebida caliente.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2027-01-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante todo la operación. [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] EL CONDUCTOR NO CUENTA CON LA DOTACION ADECUACDA (ZAPATOS) [Subsana]: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante todo 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	
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. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO [Persiste]: No 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. [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: 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. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y 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	

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. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:48 am). [Subsana]: 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	Se evidencia mecanismos(planillas de registro de temperaturas) que garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se evidencia mecanismos(planillas de registro de temperaturas) que garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] 6 La bebida no se entrega de manera individual. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución de los alimentos se realiza en condiciones que se garantizan las practicas higiénicas para evitar la contaminación del alimento. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] La distribucion no se realiza en condiciones higienicas ya que los alimentos son dejados al lado de cascos de motos y elementos de la policia nacional [Subsana]: La distribución de los alimentos se realiza en condiciones que se garantizan las practicas higiénicas para evitar la contaminación del alimento.
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	Se evidencia la instalación de un mesón para la acomodación de los alimentos y evitar el contacto directo con el suelo, además se observa la implementación de estibas para colocar las bebidas. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se han instalado las mesas suficientes para la distribucion de los alimentos y las estibas se encuentran sucias y los alimentos no se estan separando al menos 15 cm del piso. [Subsana]: Se evidencia la instalación de un mesón para la acomodación de los alimentos y evitar el contacto directo con el suelo, además se observa la implementación de estibas para colocar las bebidas.
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	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	Se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía. [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía. [Subsana]: Se evidencia 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	Se realiza la entrega directa de los alimentos y se evidencia registro en la planilla con el comandante de estación. [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] Se realiza la entrega directa de los alimentos pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación. [Subsana]: Se realiza la entrega directa de los alimentos y se evidencia registro en la planilla con el comandante de estación.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	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_2600278_2001003_1_1771550562870.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_2600278_2002006_1_1771550627461.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_2600278_2002007_1_1771550689797.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600278_2002008_1_1771550748751.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_2600278_2002008_2_1771550748752.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.
5.jpeg



ITV_2600278_2003001_1_1771550931716.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_2600278_2003005_1_1771551089191.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.
7.jpeg



ITV_2600278_2003006_1_1771551192329.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_2600278_2003007_1_1771552325499.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).
33.jpeg



ITV_2600278_2003008_1_1771552150824.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).
33.jpeg



ITV_2600278_2003009_1_1771551782529.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
1.jpeg



ITV_2600278_2003009_10_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_11_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_12_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_13_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_14_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_15_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_16_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_17_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_18_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_19_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_2_1771551782529.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
2.jpeg



ITV_2600278_2003009_20_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_21_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_22_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_23_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_24_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_25_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_26_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_27_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_28_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_29_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_3_1771551782529.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
3.jpeg



ITV_2600278_2003009_30_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2003009_31_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
31.jpeg



ITV_2600278_2003009_32_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
32.jpeg



ITV_2600278_2003009_4_1771551782529.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
4.jpeg



ITV_2600278_2003009_5_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
5.jpeg



ITV_2600278_2003009_6_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
6.jpeg



ITV_2600278_2003009_7_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
7.jpeg



ITV_2600278_2003009_8_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600278_2003009_9_1771551782530.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600278_2004001_1_1771552431449.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
34.jpeg



ITV_2600278_2004002_1_1771552519964.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
34.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_2600278_1_1771548709120.pdf	Acta EP San Nicolás 19022026.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	2600278	FECHA	2026-02-19	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)	YELSA POLO	Cargo (1)	JEFE DE BODEGA
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-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600278 FECHA 2026-02-19 CONTRATO 4161.010.26.1.1508.2025 VERSIÓN 202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	7:05	**Hora Fin:**	8:02
Raciones Programadas:	507 **Raciones Entregadas:** 507 **Dietas Progamadas:** 0			**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta Fresca, Huevo Cocido, Arepa y Avena Con Leche			**No. Menú Verificado:**	14
Nombre de quién atiende la visita:	Yerse Polo			**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de 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 CUNPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	8:02	65,6°C	X	C	NC	Tabla Galleta.
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	LFL419	Hora de llegada del vehículo:	6:00	Hora finalización de la entrega:	8:02
Fecha SOAT:	03 Ene 27	Fecha Tecno-Mecánica:	29 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:	Miguel Arango				
Fecha certificado médico:	09 Feb 26	Fecha asistencia a capacitación:	09 Feb 26	Vigencia licencia de conducción:	12 Jul 28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

RECIBE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-19 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	2980270	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202511

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 (gorra, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0	(1)	NA / NO	[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado) de acuerdo con las especificaciones técnicas. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-02-19] [Notificado: 2026-02-19] [Plazo Seguimiento: 2026-03-04] EL CONDUCTOR NO CUENTA CON LA DOTACION ADECUADA (ZAPATOS) Compromiso: [Se realiza capacitación de BPM a los conductores] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA / NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	(1)	NA / NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA / NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600278	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.20.1.1588.2025	WARMI	2025-12

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: 2026-01-09] [Notificado: 2026-02-01] [Fecha Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, asegurando la distribución segura y óptima de raciones calientes y frías con termos para alimentos líquidos y sólidos, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: -Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. -Control de las condiciones durante el transporte, cuando aplique. -Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-01] [Fecha Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia contenedores para conservar de la temperatura Compromiso: [Seras a disponer los tarros de despacho y entrega para garantizar las temperaturas en caliente +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-01] [Fecha Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SE GUARDE SE (12:17) SUBSANADO Compromiso: [Se garantizara la temperatura con los tarros de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Fecha Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo
						[Reportado: 2026-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Fecha Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo
						[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-30] [Fecha Seguimiento: 2026-02-10] El vehículo no cuenta con los termos y gramera calibrada. Compromiso: [Enviar instrumentos a entidad especializada para calibrar +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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	NA	NO	[Reportado: 2026-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Fecha Seguimiento: 2026-02-10] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
		0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Fecha Seguimiento: 2026-02-10] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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	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 % 81,81

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN 2026-02-10 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	2600278	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.20.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

#	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 cumplio con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:45 am). [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con los horarios de entrega establecidos, hora entrega cena 6:37 p.m. Compromiso: [Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega de la cena, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho. *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se da cumplimiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio sin aprobación de guiso de arveja por lentejas. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el ciclo de menú; el menú PR programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-16] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No entrega maduro en lugar de papa; no se evidencia alternancias. Compromiso: [Se empezara a utilizar el formulario para realizar los intercambios *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en cubierta. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos (Médicos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos frios y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementaran procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservacion de la temperatura de los alimentos Compromiso: [Para garantizar la temperatura de los botellos se utilizaran termos *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los insumos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho *** 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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600278	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161,010.26.1.1668-2025	VERSION	202512

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, selladas para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cucharа en cada tiempo de alimentación.	1	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [La entrega en semana se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (numeral 16/12), como medida sanitaria; se garantiza posteriormente individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia la bebida en empaque individual Compromiso: [Se envíara soporte cuando se especifica el uso de termos] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] La bebida no es entrega de manera individual. SEGUIMIENTO NO SANEADO. Compromiso: [Se envíara documento soporte donde se especifica porque se envía bebida en termos] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	[Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] La distribución no se realiza en condiciones higiénicas ya que los alimentos son expuestos al ficio de cocina de malla y alrededor de la policía nacional Compromiso: [Se va a realizar la adecuación y organización en la estación en atención] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-22] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia las bebidas sobre estibas Compromiso: [Se solicitara a la empresa la ubicación en las mesas de las bebidas] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-03] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm Compromiso: [Se solicita a la estación para acceder una mesa] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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] No se han instalado las mesas suficientes para la distribución de los alimentos y las estibas se encuentran sucias y los alimentos no se están empacando al menos 15 cm del piso. Compromiso: [Se va a realizar la adecuación y organización en la estación en atención] +++ 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: 2026-01-06] [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 ración (son 53 gr.) Compromiso: [Se va a rectificar el gramaje durante el ensamble y se garantizara las cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se toma una muestra de 20 cajas de manera aleatoria , se como resultó no cumple con el gramaje correspondiente (460 gr) Compromiso: [Se confirmara el gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-03] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se toman 32 muestras de cajas de comida , de las cuales , 30 no cumplen con el gramaje solicitado (460 gr) Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	

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 VISITA	2600278	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.20.1.1598.2025	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	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	[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-06] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía. Compromiso: [Se implementara registro diario de entrega con item de cumplimiento de caracteristicas organolepticas. *** Persistió [ ] [Subsanó [ ] [Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-06] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se realiza la entrega directa de los alimentos pero no se realiza ningun registro del suplantado con el coordinador de estación. Compromiso: [Se hara capacitación para diligenciar adecuadamente el formato. *** Persistió [ ] [Subsanó [ ] [Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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)		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	89,65

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				Saber			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

	TIEMPO COMIDA	Desayuno	COMPONENTE	Pretalco

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	2600278	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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: 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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600278	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Feisopolo Medrano	U.t. Alimentación Integral	J. Bodega	
Atendió				
Acompañó	MIGUEL AUGUSTO ARANGO L	U.t. Alimentación Integral	CONDUCTOR	MIGUEL A. ARANGO
Acompañó				

INDIQUE EL QUE NO ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESION 2026-02-19

PAGINA 8

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

	2000278		2026-02-19		4161.010.26.1.1568.2025		202512

Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Comp

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

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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ **FECHA IMPRESION** 2026-02-19 **PÁGINA** 9

Powered by CamScanner

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

CONTRATO No.:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 23-26	No. Contrato:		1381.010.26.1.1348.2025	
ID Visita:	Fecha: 19/Feb/26	Nombre establecimiento:	F.P. San Nicolás		
Ración del día: 507	Menú verificado: 14	Tiempo de servicio evaluado:	Desayuno		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	G	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	32	NÚMERO DE RECHAZO:	8

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	154		MUESTRA 20	154		MUESTRA 39		
MUESTRA 2	160		MUESTRA 21	161		MUESTRA 40		
MUESTRA 3	160		MUESTRA 22	157		MUESTRA 41		
MUESTRA 4	158		MUESTRA 23	156		MUESTRA 42		
MUESTRA 5	159		MUESTRA 24	159		MUESTRA 43		
MUESTRA 6	159		MUESTRA 25	155		MUESTRA 44		
MUESTRA 7	157		MUESTRA 26	157		MUESTRA 45		
MUESTRA 8	167		MUESTRA 27	154		MUESTRA 46		
MUESTRA 9	145		MUESTRA 28	162		MUESTRA 47		
MUESTRA 10	154		MUESTRA 29	158		MUESTRA 48		
MUESTRA 11	165		MUESTRA 30	150		MUESTRA 49		
MUESTRA 12	156		MUESTRA 31	158		MUESTRA 50		
MUESTRA 13	158		MUESTRA 32	161				
MUESTRA 14	157		MUESTRA 33					
MUESTRA 15	159		MUESTRA 34					
MUESTRA 16	161		MUESTRA 35					
MUESTRA 17	154		MUESTRA 36					
MUESTRA 18	151		MUESTRA 37					
MUESTRA 19	152		MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:		TOTAL RECHAZADOS:		CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

Según la minuta Patrón el Peso del Huevo debe ser de 55gr. y la crema de 60gr. Para un total de 115gr. debido a que el Huevo y la crema van dentro del Mismo recipiente biodegradable y no se Manipula ninguno de los componentes se Pesaron los Componentes Juntos.

FIRMAS

	NOMBRE:	ENTIDAD:	CARGO:	FIRMA:
ATENDIÓ:	Yeraspelo	UT Alimentación Integral	Aux. Bodega	Yeraspelo
RECIBIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Arango	U.T. Alimentación Integral	CONDUCTOR.	Miguel A. Arango
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Campo	

El día de visita fue acompañado de un ente de control / SIC / CTS / 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	2600279	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA				**Tipo:**	EP	**Localidad:** SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	07:05:00	**Hora Fin:** 07:32:00
Raciones Programadas:	29	**Raciones Entregadas:**	29	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera Arepa		Huevo cocido Avena con leche			**No. Menú Verificado:**	M14
Nombre de quién atiende la visita:	YELSA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	JEFE DE BODEGA

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	07:32:00	SI	64.70	Cumple con la temperatura de la bebida caliente.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-01-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante todo la operación. [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado) de acuerdo con las especificaciones técnicas. [Subsana]: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante todo 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	
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. [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA) [Persiste]: 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. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y 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. [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos. [Subsana]: Se evidencia planilla 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. [2026-01-18] [2026-02-08 22:10:55] Hora de entrega desayuno 8:22 am [Subsana]: 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	Se evidencia mecanismos(planillas de registro de temperaturas) que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) 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. [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	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	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	Se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía. [2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía. [Subsana]: Se evidencia 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	Se realiza la entrega directa de los alimentos y se evidencia registro en la planilla con el comandante de estación.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Las condiciones organolepticas del menu no son aceptables [Subsana]: Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.
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_2600279_2002006_1_1771546637380.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_2600279_2002007_1_1771546698633.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600279_2002008_1_1771546794918.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_2600279_2002008_2_1771546794918.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.
5.jpeg



ITV_2600279_2002011_1_1771546909835.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).
6.jpeg



ITV_2600279_2003001_1_1771547345324.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.
7.jpeg



ITV_2600279_2003002_1_1771547407028.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7.jpeg



ITV_2600279_2003002_2_1771547407028.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600279_2003005_1_1771547570882.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.
6.jpeg



ITV_2600279_2003006_1_1771547649247.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.
9.jpeg



ITV_2600279_2003009_1_1771547822702.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600279_2003009_2_1771547822702.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600279_2003009_3_1771547822702.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600279_2003009_4_1771547822702.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600279_2003009_5_1771547822702.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600279_2004001_1_1771547897731.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
6.jpeg



ITV_2600279_2004002_1_1771548032077.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
6.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_2600279_1_1771548310949.pdf	Acta EP Aguablanca 19022026.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	2600279	FECHA	2026-02-19	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)	YELSA POLO	Cargo (1)	JEFE DE BODEGA
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-2212-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000279	FECHA	2025-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	7:05	**Hora Fin:**	7:32
Raciones Programadas:	29	**Raciones Entregadas:**	29	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta Entera, Huevo Cocido, Arepa Avena En leche				4	**No. Menú Verificado:**	1A
Nombre de quién atiende la visita:	Yelsa Rb					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de 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	7:32	64,7°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:	LFL419	Hora de llegada del vehículo:	6:00	Hora finalización de la entrega:	7:32		
Fecha SOAT:	03Feb27	Fecha Tecno-Mecánica:	29Sep26				
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:	Miguel Arengo				
Fecha certificado médico:	09Feb26	Fecha asistencia a capacitación:	09Feb26	Vigencia licencia de conducción:	12Jul28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: 2025/02/19 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-2018-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2800210	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1586-2025	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	[Registrado: 2025-12-31][Modificado: 2026-01-02][Fecha Seguimiento: 2026-02-14] El manipulador no cuenta con la formación adecuada (palmaria) de acuerdo con las especificaciones técnicas. [Sin Compromiso] ... Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	[Registrado: 2025-02-10][Modificado: 2025-02-14][Fecha Seguimiento: 2025-03-01] El manipulador no cuenta con la indumentaria adecuada y el exigido en el marco con las especificaciones técnicas. Compromiso: [Sin realizar capacitación de BPM] ... Persiste [ ] / Subsana [X] / 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	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	

Powered by CamScanner

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
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	N A	N O
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Trapos reutilizables.	0	1	N A	N O
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

[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos
Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación de termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables.

Asimismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá:
- Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos.
- Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique.
- Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental.

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] No se evidencian contenedores isotermos para la conservacion de la temperatura
Compromiso: [Se garantizará la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. INCUMPLIMIENTO NO SUBSANADO.
Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo tiempos de despacho

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] No se evidencia instrumentos de medicion calibrados
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] No se evidencia instrumentos de medicion calibrados
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-16] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] El vehiculo no cuenta con termometro / gramera calibrada.
Compromiso: [Enviar instrumentos a entidad especializada de calibrar

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-10] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA)
Compromiso: [Se realizara entrega de los instrumentos en mención

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza.
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] El vehiculo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requeridos.
[Sin Compromiso]

+++ 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 SGJ-2312-2025 – FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600279	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1585.2025	VERSIÓN	202512

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: 2026-01-07] [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 item de temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los cremos. Compromiso: [Se implementara formato de registro diario de entrega con item de temperaturas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

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: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:48 am). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-06] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con los horarios de entrega de los alimentos. 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: 2026-01-16] [Notificado: 2026-02-04][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No cumple horario de entrega refrig. hora de entrega 07:22pm Compromiso: [Ajustar y reforzar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega de la carne, mediante la programación y control de tiempos de producción, ensamble y despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-04][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Hora de entrega desayuno 8:27 am 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: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se evidencia entrega del almuerzo a las 1:40 pm 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:
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1) NA	NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se da cumplimiento al menú establecido en el ciclo de menus, debido sin aprobación de cambio de arepa por tortejas. [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 #3 programado derivado de consul PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAR. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-16] [Notificado: 2026-02-04][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se entrego maduro cambiar de paca, no se evidencia anexo mbio Compromiso: [Se realizara el intercambio en el formulario y se notificara a interventoria +++ 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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2690279	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	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	
					[Reportado: 2026-01-08] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y recipientes adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación de termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Asimismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: • Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. • Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. • Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencias documentales. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2026-01-22] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo [Reportado: 2026-01-31] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo
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] La bebida no se entrega de manera individual. Compromiso: [La entrega en termos se realiza por instrucción del supervisor y Signos de control (oficio 1610), como medida sanitaria, se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual Compromiso: [Se enviara documento soporte donde se especifica porque se envia en termos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] La bebida no se entrega de manera individual. SIN SUBSANACION NO SUBSANADO. Compromiso: [Se enviara documento soporte donde se especificara porque se envia a bebida en termo +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-10] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL. Compromiso: [Se enviara documento soporte porque se envia la bebida de forma individual +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	[Reportado: 2026-01-16] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No se entregan las bebidas de forma individual. Compromiso: [Se enviara documento soporte donde se especifica porque se realiza la entrega de bebida en termos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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

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) 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 satisfaccion y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-09] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía Compromiso: [Se implementara registro diario de entrega de raciones con foto de cumplimiento organoléptico] +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, UFI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-09] [Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el consentimiento de estación. Compromiso: [Se hace capacitación para diligenciar adecuadamente el formato de entrega de raciones] +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Las condiciones organolépticas del menú no son aceptables Compromiso: [Se realizaran algunas pruebas organolépticas durante el encuentro] +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	

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

ID VISITA	2600279	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	N A / (NO)

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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:** 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

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

Powered by CamScanner

		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

ID VISITA	2600279	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yeison polo	U.T. Alimentación Integral	J. Bodega	Yeison Polo
Atendió				
Acompañó	Miguel Augusto Arango L.	U.T. Alimentación Integral	CONDUCTOR.	Miguel A. Arango
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 08/01/2025

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4150.010.26.1.1548.2025	
ID Visita:		Fecha: 19/06/26	Nombre supervisor/a/o/a:	E. P. Ospina Garcia	
Parte del día:	PM	Menú verificado:	14	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	I: CUMPLE II: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE II: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE II: NO CUMPLE
MUESTRA 1	141	1	MUESTRA 21			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	150	1	MUESTRA 22			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	146	1	MUESTRA 23			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	147	1	MUESTRA 24			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	142	1	MUESTRA 25			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 26			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 27			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 28			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 31			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 32			MUESTRA 50		
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:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

Según la Minuta Patron Para Mujeres el Peso del huevo debe ser 50gr. y la Ficha de Desp. Porcion total de 115gr. debido a que el huevo y la arepa contiene del mismo proteico biodegradable y no se manipula ningun de los componentes a Preparar el Pesar los Componentes juntos.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yeimy Apolo	U.T. alimentacion integral	Aux. Bodega	Apolo M
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Aranda	U.T. Alimentacion integral	Conductor	Miguel A. Aranda
ACOMPAÑÓ:				
AVALÓ:	Yeiry Castaño	FUV	Sup. de Campo	

El día de visita fue acompañado/a/o de un/a/e funcionario/a/e de los entes de control / SEC / ITS / PERSONERÍA / CONTRALORÍA / CONTRALORÍA U. CORTE S: 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	2600280	FECHA	2026-02-19	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:**	12:03:00	**Hora Fin:**	12:52:00
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PIERNA DE POLLO FRITA, GUISO DE LENTEJAS, PAPA SALADA, JUGO DE MANGO,, BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**	M14
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	SI	12:50:00	SI	41.60	
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	[2025-12-25] [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]: Vehiculo cuenta con kit de LYD completo [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]: Vehiculo cuenta con kit de LYD completo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	
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 9:26 am). [Subsana]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento. [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]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] HORA DE ENTREGA DESAYUNO 8:17 AM [Subsana]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento.
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 vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes
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).	1	[2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se verifica el peso de 8 salchichas con un equipo de 33,9g. El operador envía bebida de desayuno en un recipiente con una capacidad de 19 Lt para un partido de 98 PPL [Subsana]: Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] El contratista cumple con el gramaje de postre, sin embargo se evidencia cajas muy por debajo del peso establecido promedio 425g Se envia jugo en un recipientecon capacidad de 22 Litros para un partede 99 PPL. [Subsana]: Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación. [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]: Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.
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	[2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega [Subsana]: Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento
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	[2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] No se realiza entrega registrada en el establecimiento [Subsana]: Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	Na
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	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_2600280_2003005_1_1771554632536.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 2026-02-19 at 3.10.11 PM (1).jpeg



ITV_2600280_2003006_1_1771554656551.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 2026-02-19 at 3.09.56 PM (1).jpeg



ITV_2600280_2003008_1_1771554681357.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 2026-02-19 at 3.09.56 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_345_1_1771554203842.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.09.55 PM (1).jpeg
Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento



IRS_346_1_1771554247021.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.09.55 PM (1).jpeg
Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento



IRS_347_1_1771554382010.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 2026-02-19 at 3.09.56 PM.jpeg
Vehiculo cuenta con kit de LYD completo



IRS_348_1_1771554409357.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 2026-02-19 at 3.09.56 PM.jpeg
Vehiculo cuenta con kit de LYD completo



IRS_349_1_1771554508192.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 2026-02-19 at 3.09.56 PM (1).jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento.



IRS_350_1_1771554543160.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 2026-02-19 at 3.09.56 PM (1).jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento.



IRS_351_1_1771554567693.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 2026-02-19 at 3.09.56 PM (1).jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento.



IRS_352_1_1771554757804.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.09.56 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_10_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_11_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (4).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_12_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (5).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_13_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_2_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.10 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_3_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.10 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_4_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.10 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_5_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.10 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_6_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.11 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_7_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.11 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_8_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.11 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_352_9_1771554757805.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_1_1771554811110.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.09.56 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_10_1771554811111.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_11_1771554811111.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (4).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_12_1771554811111.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (5).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_13_1771554811111.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_2_1771554811110.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.10 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_3_1771554811110.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.10 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_4_1771554811110.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.10 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_5_1771554811110.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.11 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_6_1771554811110.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.11 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_7_1771554811110.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.11 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_8_1771554811111.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_353_9_1771554811111.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_1_1771554862721.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.09.56 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_10_1771554862722.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_11_1771554862722.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_12_1771554862722.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (4).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_13_1771554862722.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (5).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_14_1771554862722.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_2_1771554862721.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.10 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_3_1771554862721.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.10 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_4_1771554862721.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.10 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_5_1771554862721.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.10 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_6_1771554862721.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.11 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_7_1771554862721.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.11 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_8_1771554862722.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.11 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_354_9_1771554862722.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.12 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.

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	2600280	FECHA	2026-02-19	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_2600280_1_1771556454683.pdf	Acta de Visita Estación Limonar .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.
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes
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.

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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260018	FECHA	19/12/24	CONTRATO	4121 010.26.1.15 del 2025	VERSIÓN	20252

Contratista:	UT Alimentacion Integral Cali				
Nombre EP-UT-URI:	EP Limonar	**Tipo:**	CP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Cl 136, carrera 17 Cali	**Hora Inicio:**	12:03	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas: 42	**Raciones Entregadas:** 42	**Dietas Progamadas:** 0		**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz primavera de pollo Fruta, Guiso de lenteja, pera, galleta, Jugo de mango, Bocadillo			**No. Menú Verificado:**	14
Nombre de quién atiende la visita:	Shirly Agudelo			**Cargo de quién atiende la visita:**	admin

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	41.5	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:	JK4653	**Hora de llegada del vehículo:**	12:45	**Hora finalización de la entrega:**		12:52	
Fecha SOAT:	4/3/25	**Fecha Tecno-Mecánica:**	11/02/2026				
Fecha inspección:	16/10/25	**No. acta de inspección:**	MS-N 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:	Santiago Goyes				
Fecha certificado médico:	17/10/25	**Fecha asistencia a capacitación:**	17/10/25	**Vigencia licencia de conducción:**	22-07-2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FIRMA _____ 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

SEDE	ACACIAS	FECHA	14/2/26	CONTRATO	046 1010. 261.5588 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	
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 dispone de equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte y garantizar las Conservaciones de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	No x 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 e implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	(1)	NA	NO	

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-3512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

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

No se evidencia mecanismos para garantizar la conservación de las Temp. de los Alimentos (Cuarto.

La bebida no se entrega de forma individual.

No se evidencia barreras de cubos o Soplues que garanticen la inocuidad de los Alimentos al estar a la intemperie

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

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 Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	200190	FECHA	14/08/24	CONTRATO	0151.010.26.1.1588.2024	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:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	82.7

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

N° VISITA	2600180	FECHA	19/01/26	CONTRATO	4161 0107.26 1 1598 2012 5	VERSIÓN	2025.12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy Camila Agudelo	Alimentación	Operador	SAA
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Santiago Goyes	DE Alimentación	Conductor	
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:**

Powered by CamScanner

	760980		14/7/16		01 Limeria		
	92		# 14			Manuela	
		0		8		3	

	522	1					
	567	1					
	559	1					
	512	1					
	544	1					
	503	1					
	492	1					
	549	1					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MUESTRA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADO:	8	TOTAL RECHAZADO:	0	CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 muestras de comida de forma aleatoria

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO	Sheby D.	UT. Alimentación	T. Operador	SAR
ATENDIO				
ACOMPAÑÓ				
ACOMPAÑÓ	Santiago G.	UT. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ	Diana Palma	Interventoría	Supervisora	Diana V Palma T

(*) Cada visita debe ser acompañada de un auxiliar de control / SEC / ESS / PERICIALERA / UNIFORMADA / CONDUCTOR (LISTADO 6)

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600281	FECHA	2026-02-19	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:**	12:03:00	**Hora Fin:**	12:11:00
Raciones Programadas:	60	**Raciones Entregadas:**	60	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PIERNA DE POLLO FRITA, GUISO DE LENTEJAS, PAPA SALADA, JUGO DE MANGO,, BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**	M14
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	SI	12:11:00	SI	51.20	
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	[2025-12-25] [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]: Vehiculo cuenta con kit de LYD completo [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]: Vehiculo cuenta con kit de LYD completo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	
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 8:40 am). [Subsana]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento. [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]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento.
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 vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes
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	[2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE (SIN TECHO) [Subsana]: Los alimentos se dejan bajo techo garantizando la inocuidad del alimento
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje servido. [Subsana]: El operador cumple con el gramaje total requerido (460g) [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia cumplimineto de gramaje en fruta y pan sin embargo se pesa 5 salchichas con un promedio de 32.8g [Subsana]: El operador cumple con el gramaje total requerido (460g) en tiempo verificado (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	[2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega [Subsana]: Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento
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	[2026-02-06] [2026-02-08 22:10:55] No se realiza entrega registrada en el establecimiento [Subsana]: Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	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_2600281_2003005_1_1771551629607.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 2026-02-19 at 3.10.18 PM (2).jpeg



ITV_2600281_2003006_1_1771551683992.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 2026-02-19 at 3.10.17 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_320_1_1771551149459.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.15 PM.jpeg
Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento



IRS_322_1_1771551201479.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.15 PM.jpeg
Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento



IRS_324_1_1771551374933.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 2026-02-19 at 3.09.56 PM.jpeg
Vehiculo cuenta con kit de LYD completo



IRS_325_1_1771551395047.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 2026-02-19 at 3.09.56 PM.jpeg
Vehiculo cuenta con kit de LYD completo



IRS_326_1_1771551504675.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 2026-02-19 at 3.10.17 PM (3).jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento.



IRS_327_1_1771551528687.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 2026-02-19 at 3.10.17 PM (3).jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento.



IRS_328_1_1771551780593.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 2026-02-19 at 3.10.17 PM (3).jpeg
Los alimentos se dejan bajo techo garantizando la inocuidad del alimento



IRS_329_1_1771551879052.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.17 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total requerido (460g)



IRS_329_2_1771551879052.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.17 PM.jpeg
El operador cumple con el gramaje total requerido (460g)



IRS_329_3_1771551879052.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.18 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total requerido (460g)



IRS_329_4_1771551879053.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.18 PM (3).jpeg
El operador cumple con el gramaje total requerido (460g)



IRS_329_5_1771551879053.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.18 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total requerido (460g)



IRS_330_1_1771551948052.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.17 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total requerido (460g) en tiempo verificado (almuerzo)



IRS_330_2_1771551948053.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.18 PM (1).jpeg
El operador cumple con el gramaje total requerido (460g) en tiempo verificado (almuerzo)



IRS_330_3_1771551948053.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.18 PM (3).jpeg
El operador cumple con el gramaje total requerido (460g) en tiempo verificado (almuerzo)



IRS_330_4_1771551948053.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.18 PM (4).jpeg
El operador cumple con el gramaje total requerido (460g) en tiempo verificado (almuerzo)



IRS_330_5_1771551948053.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.18 PM (5).jpeg
El operador cumple con el gramaje total requerido (460g) en tiempo verificado (almuerzo)



IRS_330_6_1771551948053.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.18 PM.jpeg
El operador cumple con el gramaje total requerido (460g) en tiempo verificado (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	2600281	FECHA	2026-02-19	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_2600281_1_1771556484399.pdf	Acta de Visita Estación Diamante .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.
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes
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 SGJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600481	FECHA	19/01/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1430 2025	VERSION	202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. Diamante			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	Cl 41, cra 32A, Cali, Valle.			**Hora Inicio:**	12:03	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	60	**Raciones Entregadas:**	60	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, pierna de pollo cocida, Guiso de lenteja, Puré salado, Jugo mango, Bocadillo					**No. Menú Verificado:**	14
Nombre de quién atiende la visita:	Shirly Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Admin

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	12:11 pm	51.2°C	X	C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	JKY 653	**Hora de llegada del vehículo:**	12:05	**Hora finalización de la entrega:**	12:11 pm		
Fecha SOAT:	4/3/25	**Fecha Tecno-Mecánica:**	11/02/2026				
Fecha inspección:	16/10/25	**No. acta de inspección:**	Km F: 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:	Santiago Goez				
Fecha certificaco médico:	17/10/25	**Fecha asistencia a capacitación:**	17/10/25	**Vigencia licencia de conducción:**	22.07.2027
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

ACCIONES 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 SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	7202281	FECHA	14/2/26	CONTRATO	4141.010.26.1.1588.2025	VERSION	2025/2

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 dispone de equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte y garantizar la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	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

N° VISITA	260189	FECHA	19/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1 1588 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 evidencian mecanismos para garantizar la conservacion de los Tiempo de alimentos Calientes
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA / NO	la bebida no se entrega de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA / NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA / NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA / NO	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	NA / NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	1	NA / NO	

TOTAL CONDICIONES DE 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	

ACUERDOS QUE AFECTEN LA VISITA

FECHA IMPLEMENTACIÓN

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-2512-2015 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	200781	FECHA	14/1/16	CONTRATO	9161 010 161188 2015	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:	24	PORCENTAJE %:	85.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600281	FECHA	14/07/22	CONTRATO	4167.010.26.1.1983.2023	VERSION	210512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelly Agudelo	UT. Alimentación	F. Operador	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Santiago Goyes	UT. Alimentación	Conductor	
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

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE [illegible]

INSTITUTO ESPECIAL DE SALVAMENTO S.A.

Contratista					
ID Visita	20028I	Fecha	14/12/16	Lugar	Lt Diamante
Parte del día	60	Ventana Pedido	14	Empresa Transportadora	Almuerzo
Nivel de inspección	C	Tamaño de la muestra	5	Cantidad Unidades	2

Selección aleatoria del peso servido (gramos)

No. Muestra	Peso	¿Cumple especificación?	No. Muestra	Peso	¿Cumple especificación?	No. Muestra	Peso	¿Cumple especificación?
[illegible]	591	1	[illegible]			[illegible]		
[illegible]	509	1	[illegible]			[illegible]		
[illegible]	557	1	[illegible]			[illegible]		
[illegible]	562	1	[illegible]			[illegible]		
[illegible]	582	1	[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		
[illegible]			[illegible]			[illegible]		

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIÓN/RACIÓN)

Total aceptados	5	Total rechazados	0	Calificación cumplimiento	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Si tomar 5 muestras de comida de forma aleatoria

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelby	UT Alimentación	F. Operador	Shir
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Santiago Goyes	UT Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana Palma. F

¿Desea que esta lista de verificación sea enviada a un tercero adicional? SEC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO SI NO

Nombre	Entidad	Cargo	Firma

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600282	FECHA	2026-02-19	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:**	12:03:00	**Hora Fin:**	12:37:00
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PIERNA DE POLLO FRITA, GUISO DE LENTEJAS, PAPA SALADA, JUGO DE MANGO,, BOCADILLO					**No. Menú Verificado:**	M14
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	SI	12:37:00	SI	36.90	
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	[2025-12-25] [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]: Vehiculo cuenta con kit de LYD completo [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]: Vehiculo cuenta con kit de LYD completo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	

11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Operador implementa formato para registro de temperaturas. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia planilla para registro de temperatura [Subsana]: Operador implementa formato 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	[2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:03 am). [Subsana]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:10 am). [Subsana]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento [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]: Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento
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 vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes
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).	1	[2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se verifica el peso de 8 salchichas con un equipo de 32,6g. El operador envía bebida de desayuno en un recipiente con una capacidad de 19 Lt para un partido de 94 PPL [Subsana]: Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.
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	[2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia registro fotografico pero no se cuenta con formato de entrega [Subsana]: Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento
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	[2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se realiza entrega registrada en el establecimiento [Subsana]: Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	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_2600282_2003005_1_1771553448141.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 2026-02-19 at 3.10.17 PM (2).jpeg



ITV_2600282_2003006_1_1771553483008.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 2026-02-19 at 3.10.13 PM (2).jpeg



ITV_2600282_2003008_1_1771553554600.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 2026-02-19 at 3.10.13 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_335_1_1771552957409.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.13 PM.jpeg
Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento



IRS_336_1_1771552993994.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.13 PM.jpeg
Operador entrega alimentacion al establecimiento de forma directo y registrada ante el administrador del establecimiento



IRS_337_1_1771553085494.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 2026-02-19 at 3.09.56 PM.jpeg
Vehiculo cuenta con kit de LYD completo



IRS_338_1_1771553108338.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 2026-02-19 at 3.09.56 PM.jpeg
Vehiculo cuenta con kit de LYD completo



IRS_339_1_1771553220944.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 2026-02-19 at 3.10.13 PM.jpeg
Operador implementa formato para registro de temperaturas.



IRS_340_1_1771553259617.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 2026-02-19 at 3.10.13 PM.jpeg
Operador implementa formato para registro de temperaturas.



IRS_341_1_1771553341055.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 2026-02-19 at 3.10.13 PM (2).jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento



IRS_342_1_1771553365885.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 2026-02-19 at 3.10.13 PM (2).jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento



IRS_343_1_1771553394090.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 2026-02-19 at 3.10.13 PM (2).jpeg
Operador cumple con horario de entrega de almuerzo de acuerdo a requerimiento



IRS_344_1_1771553713135.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.13 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_344_10_1771553713136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.16 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_344_11_1771553713136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.17 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_344_2_1771553713136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.13 PM (4).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_344_3_1771553713136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.14 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_344_4_1771553713136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.14 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_344_5_1771553713136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.15 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_344_6_1771553713136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.15 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_344_7_1771553713136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.16 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_344_8_1771553713136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.16 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.



IRS_344_9_1771553713136.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-02-19 at 3.10.16 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de la caja (460 g) así como postre (10 g) y bebida de acuerdo al parte de la estación.

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	2600282	FECHA	2026-02-19	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_2600282_1_1771556512396.pdf	Acta de Visita Estación Mariano Ramos.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.
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes
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.

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

FUNDACION UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# Visita	9600282	Fecha	14/2/26	Contrato	4161 010 26 11588 2025	Versión	2025

Contratista:	Or Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-UBI:	EP Molino Ramos			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Cra 48 # 45-62, Molino Ramos			**Hora Inicio:**	12:03	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, picada de pollo, fruta, Curro de lentejas, pure papa salada, Jugo mango Bocadillo					**No. Menú Verificado:**	14
Nombre de quién atiende la visita:	Shelly Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Admin.

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 37	36 9	✓	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:	JFY673	**Hora de llegada del vehículo:**	12:28	**Hora finalización de la entrega:**	12 37
Fecha SOAT:	4/3/26	**Fecha Tecno-Mecanica:**	11/07/2026		
Fecha Inspección:	16/10/25	**No. acta de inspección:**	2025 63	**% Cumplimiento:**	100
Subred Integrada de salud:					
CONCEPTO:	**Desfavorable**	**Favorable**	X	**Favorable con Requerimiento**	**No Recibido**

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Goyes				
Fecha certificado médico:	17/10/25	**Fecha asistencia a capacitación:**	17/10/25	**Vigencia licencia de conducción:**	22-07-2027
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-2012-2525 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	7600782	FECHA	14/1/16	CONTRATO	4161.010.26.1.1188 2015	VERSION	20/5/12

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 (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 los temp. de los Alimentos Calientes
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	

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

# VISITA	240282	FECHA	19/1/24	CONTRATO	8161 010 26 1.1988. 2025	VERSION	212512

#						
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 para garantizar la conservación de los Tiempo de Alimentos Calientes
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual prevamente 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 Instalaciones de Carpas o similares que garanticen la inocuidad de los Alimentos al estar a la intemperie
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menu 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)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.7

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 Interventoría SCJ-0312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	7600181	FECHA	14/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1-1188-2025	VERSIÓN	2025-2

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:	24	PORCENTAJE %:	82.7

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-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	32	FECHA	19/12/25	CONTRATO	4121-010.26.1-1188.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelby C. Agudelo	Vr. Alimentacion	T. Operador	SAA
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Santiago Goyes	Vr. Alimentacion	Conductor	SAG
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:

ACUERDO QUIEN ATENDIÓ LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN _____ FIRMA _____

Powered by CamScanner

Contrato						
O Visita	1400282	Fecha	19/1/18	Nombre	EP Mariano Ramos	
Partida	91	Zona	14		Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN	D				3	

VERIFICACIÓN DE PESO EMPACADO (MUESTRA ESTATAL)

No. Muestra	Peso	Cumple	No. Muestra	Peso	Cumple	No. Muestra	Peso	Cumple
MUESTRA 1	518	1	MUESTRA 10			MUESTRA 19		
MUESTRA 2	543	1	MUESTRA 11			MUESTRA 20		
MUESTRA 3	444	1	MUESTRA 12			MUESTRA 21		
MUESTRA 4	504	1	MUESTRA 13			MUESTRA 22		
MUESTRA 5	432	0	MUESTRA 14			MUESTRA 23		
MUESTRA 6	551	1	MUESTRA 15			MUESTRA 24		
MUESTRA 7	483	1	MUESTRA 16			MUESTRA 25		
MUESTRA 8	434	0	MUESTRA 17			MUESTRA 26		
MUESTRA 9			MUESTRA 18			MUESTRA 27		
MUESTRA 10			MUESTRA 19			MUESTRA 28		
MUESTRA 11			MUESTRA 20			MUESTRA 29		
MUESTRA 12			MUESTRA 21			MUESTRA 30		
MUESTRA 13			MUESTRA 22					
MUESTRA 14			MUESTRA 23					
MUESTRA 15			MUESTRA 24					
MUESTRA 16			MUESTRA 25					
MUESTRA 17			MUESTRA 26					
MUESTRA 18			MUESTRA 27					
MUESTRA 19			MUESTRA 28					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO EMPACADO (MUESTRA ESTATAL)

TOTAL ACEPTADOS	6	TOTAL RECHAZADOS	2	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 cajas de comida de fecha de vencimiento

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO	Shel 04	UT: Minimalacción	F. Operador	SAR
RECIBIO				
ACOMPAÑO				
ACOMPAÑO	Santiago Goyes	UT: Alimentación	Conductor	
REALIZO	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F.

El día de inicio del acompañamiento de una visita de control / SEC / ETA / PERSONERÍA / CONTRALORÍA / [illegible] no [illegible]

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	2600283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	09:00:00	**Hora Fin:**	05:00:00
Raciones Programadas:	1921	**Raciones Entregadas:**	1921	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:						**No. Menú Verificado:**	
Nombre de quién atiende la visita:	WENDY CHAMORRO					**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	12:00:00	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 descongelacion no controlda de proteina a temperatura ambiente (pollo) [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia equipos que son insuficientes para el almacenamiento de proteínas. [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlda de proteina a temperatura ambiente (pollo) [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlda de proteina a temperatura ambiente (pollo) [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlda de proteina a temperatura ambiente (pollo) [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidecia refrigerador desconectado y en su interior proteina en descongelacion descontrolada [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlda de proteina a temperatura ambiente (pollo) [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia descongelación no controlada de proteina a temperatura ambiente (pescado). [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlda de proteina a temperatura ambiente (pollo)
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 pintado [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia congelador con despprendimiento de pintura. [Subsana]: Se evidencia congelador pintado [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura [Subsana]: Se evidencia congelador pintado [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] NO SUBSANADO. [Subsana]: Se evidencia congelador pintado
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	0	Se evidencia equipo en desuso en el pasillo de la planta de produccion [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia cuarto de refrigeración que será reparado para hacer uso porterior en la operación [Persiste]: Se evidencia equipo en desuso en el pasillo de la planta de produccion [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 produccion [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia equipo en desuso en el pasillo de la planta de producción. [Persiste]: Se evidencia equipo en desuso en el pasillo de la planta de produccion
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	No se evidencia nevera domestica en mal estado dentro de la planta [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El contratista está haciendo uso de un equipo en mal estado (nevera doméstica). [Subsana]: No se evidencia nevera domestica en mal estado dentro de la planta

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.	0	Se evidenican solo 2 termometros , esamble y transporte [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencian solo 2 termometros 1 en esamble y otro en transporte [Persiste]: Se evidenican solo 2 termometros , esamble y transporte
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	2	PORCENTAJE %	66.67

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	1	
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.	0	Se evidencia proveedor sin la indumentaria necesaria [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia personal de transporte de materias primas (Proveeedor Castapan) sin la indumentaria necesaria. [Persiste]: Se evidencia proveedor sin 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.	NO	N/O
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	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	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33

4. ALMACENAMIENTO

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

1	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos	0	Se evidencia arrume de bultos de materia primas en el area de fruver [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] El almacenamiento de FRUVER se realiza en arrumes de bultos, lo que facilita el daño mecánico (aplastamiento) [Persiste]: Se evidencia arrume de bultos de materia primas en el area de fruver [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] El almacenamiento de fruver se realiza en arrume de bultos lo cual contribuye al deterioropor daño mecanico (aplastamiento) [Persiste]: Se evidencia arrume de bultos de materia primas en el area de fruver [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] En el almacenamiento se evidencia rrume de bultos , lo cual contribuye al deterioro por daño mecanico [Persiste]: Se evidencia arrume de bultos de materia primas en el area de fruver [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia arrume de bultos de materia primas en el area de fruver [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver [Persiste]: Se evidencia arrume de bultos de materia primas en el area de fruver
2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	1	
3	El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	0	El contratista no cumple con sufucientes canastllas para el adecuado almacenamiento de alimentos [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] 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. [Persiste]: El contratista no cumple con sufucientes canastllas para el adecuado almacenamiento de alimentos [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento. [Persiste]: El contratista no cumple con sufucientes canastllas para el adecuado almacenamiento de alimentos [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian arrumes de bultos. [Persiste]: El contratista no cumple con sufucientes canastllas para el adecuado almacenamiento de alimentos [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia arrumes de bultos y uso de guacales. [Persiste]: El contratista no cumple con sufucientes canastllas para el adecuado almacenamiento de alimentos [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento [Persiste]: El contratista no cumple con sufucientes canastllas para el adecuado almacenamiento de alimentos [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: El contratista no cumple con sufucientes canastllas para el adecuado almacenamiento de alimentos [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Las canastillas no son suficientes se evidencian arrumes de bultos [Persiste]: El contratista no cumple con sufucientes canastllas para el adecuado almacenamiento de 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	Se evidencia almacenamiento de desechables en el area de abarrotes [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Se evidencia almacenamiento de verduras en el área humeda de porcionamiento de carnes. [Persiste]: Se evidencia almacenamiento de desechables en el area de abarrotes [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia almacenamiento de huevos en bodega de empaques y productos químicos; el sitio para almacenar insumos de aseo no es exclusivo. [Persiste]: Se evidencia almacenamiento de desechables en el area de abarrotes [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia almaceamiento de huevo en el area de fruver [Persiste]: Se evidencia almacenamiento de desechables en el area de abarrotes [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación [Persiste]: Se evidencia almacenamiento de desechables en el area de abarrotes
6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	0	Se evidencia descongelacion no controlada de proteina a temperatira ambiente (pollo) [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlada de proteina a temperatira ambiente (pollo) [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlada de proteina a temperatira ambiente (pollo) [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlada de proteina a temperatira ambiente (pollo)
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	0	Se evidencia descongelacion no controlada de proteina a temperatira ambiente (pollo) [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente. [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlada de proteina a temperatira ambiente (pollo) [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlada de proteina a temperatira ambiente (pollo) [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia proteina en descongelacion en refrigerador apagado [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlada de proteina a temperatira ambiente (pollo) [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado). [Persiste]: Se evidencia descongelacion no controlada de proteina a temperatira ambiente (pollo)
8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	0	NO se evidencia metodologia peps en bodega fruver .Se evidencia fruta en mal estado (guayaba , maracuya) [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] NO se evidencia metodologia peps en bodega fruver [Persiste]: NO se evidencia metodologia peps en bodega fruver .Se evidencia fruta en mal estado (guayaba , maracuya)
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 (guayaba , maracuya) [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 (guayaba , maracuya) [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia fruta en mal estado. [Persiste]: .Se evidencia fruta en mal estado (guayaba , maracuya)
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 contaminacion cruzada (almacenamiento queso y salchicha) [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. [Persiste]: Se evidencia contaminacion cruzada (almacenamiento queso y salchicha) [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos y lacteos observando que no hay separacion fisica. [Persiste]: Se evidencia contaminacion cruzada (almacenamiento queso y salchicha) [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 contaminacion cruzada (almacenamiento queso y salchicha) [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] 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. [Persiste]: Se evidencia contaminacion cruzada (almacenamiento queso y salchicha)
12	Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	0	Se evidenicia arrume de cajas en area de abarrotes [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con las distancias perimetrales en almacenamiento. [Persiste]: Se evidenicia arrume de cajas en area de abarrotes [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia cajas de productos de panaderia, leche en polvo en contacto con la pared [Persiste]: Se evidenicia arrume de cajas en area de abarrotes [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]: Se evidenicia arrume de cajas en area de abarrotes
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	0	Situacion persiste [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Cumple en el area de abarrotes pero no en el area de fruver [Persiste]: Situacion persiste
14	Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.	1	[2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] 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. [Subsana]: Situacion corregida

TOTAL ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	28.57

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 duramte el proceso de elaboracion de los alimentos [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] Se recomienda al operador ajustar la preparación de los granos ya que se evidencia que las arvejas presentan exceso de líquido, lo cual ocasiona que durante el ensamble, transporte y distribución se presenten derrames y los alimentos no tengan una presentación óptima. [Persiste]: El contratista no garantiza las bpm duramte el proceso de elaboracion de los alimentos [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia area de lavado de manos [Persiste]: El contratista no garantiza las bpm duramte el proceso de elaboracion de los alimentos [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: El contratista no garantiza las bpm duramte el proceso de elaboracion de los alimentos [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de la elaboración de los alimentos. [Persiste]: El contratista no garantiza las bpm duramte el proceso de elaboracion 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	Se evidencia proteina en descongelacion no controlada a temperatura ambiemte (pollo) [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia pechuga en descongelacion en refrigerador apagado [Persiste]: Se evidencia proteina en descongelacion no controlada a temperatura ambiemte (pollo) [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia control para vigilar las operaciones en las etapas del proceso. Se evidencia proteína (pescado) en canastillas para descongelación. [Persiste]: Se evidencia proteina en descongelacion no controlada a temperatura ambiemte (pollo)
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 temperatura en caliente pero no en frio [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Exposición de tiempo prolongado de alimentos en ensamble por retrasos en el proceso, causando perdida de temperatura. [Persiste]: Se cumple temperatura en caliente pero no en frio [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia exposición de los alimentos preparados durante tiempos prolongados durante el ensamble por retraso en el proceso, causando pérdida de temperatura. [Persiste]: Se cumple temperatura en caliente pero no en frio [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] No se cumple con la temperatura en caliente de los productos terminados. [Persiste]: Se cumple temperatura en caliente pero no en frio [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se cumple con temperatura de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida. [Persiste]: Se cumple temperatura en caliente pero no en frio [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia que no cumple con las temperaturas de los alimentos [Persiste]: Se cumple temperatura en caliente pero no en frio [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se cumple temperatura en caliente pero no en frio [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se cumple la temperatura en caliente pero no en frio [Persiste]: Se cumple temperatura en caliente pero no 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 temperatura en caliente pero no en frio

4	Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.	0	No se garantiza el servido del producto terminado [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia recipiente isotermico para mantener la temperartura del producto terminado [Persiste]: No se garantiza el servido del producto terminado [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se garantiza el servido del producto terminado bajo condiciones que evite el flujo de producción. [Persiste]: No se garantiza el servido del producto terminado
5	Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.	1	Las contramuestras se encuentran alamcenadas correctamente segun minuta [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia la toma de contramuestras de los alimentos. [Subsana]: Las contramuestras se encuentran alamcenadas correctamente segun minuta [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. [Subsana]: Las contramuestras se encuentran alamcenadas correctamente segun minuta [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia las contramuestras fuera del proceso de congelación y la información suministrada en el empaque no es clara. [Subsana]: Las contramuestras se encuentran alamcenadas correctamente segun minuta

TOTAL PRODUCCIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	20.00

6. ENSAMBLE

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	1	Se evidencia area de esamble en condiciones aceptables [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia área compartida con proceso de frituras y elaboración de jugos. [Subsana]: Se evidencia area de esamble en condiciones aceptables
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	Producto terminado debidamente rotulado
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	Producto terminado en recipientes desechables individual
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	1	Situacion corregida [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia utensilios estandarizados para el ensamble. [Subsana]: Situacion corregida [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes. [Subsana]: Situacion corregida

TOTAL ENSAMBLE

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	0	No se evidencia formato de produccion [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE PRODUCCION NI CONTRAMESTRA [Persiste]: No se evidencia formato de produccion
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	1	

3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	0	Se toman 50 muestras aleatoreamente de almuerzo , se evidencia mas de 11 muestras que no cumple con el gramaje requerido 460 gr [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple la capacidad del vaso utilizado (7 onzas) al no cumplir con el volumen establecido en la minuta patrón (250cc) [Persiste]: Se toman 50 muestras aleatoreamente de almuerzo , se evidencia mas de 11 muestras que no cumple con el gramaje requerido 460 gr [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple la capacidad del vaso establecido para cada tiempo de comida, están usando un vaso de 7 onzas. [Persiste]: Se toman 50 muestras aleatoreamente de almuerzo , se evidencia mas de 11 muestras que no cumple con el gramaje requerido 460 gr [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] De 10 muestras aleatorias se obtuvo un promedio de peso servido por bandeja de 431gr [Persiste]: Se toman 50 muestras aleatoreamente de almuerzo , se evidencia mas de 11 muestras que no cumple con el gramaje requerido 460 gr [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se toman 50 muestras aleatoreamente en el almuerzo de las cuales 47 obtuvieron un peso menor a 460 gr , se da como resultado de la prueba : NO CUMPLE [Persiste]: Se toman 50 muestras aleatoreamente de almuerzo , se evidencia mas de 11 muestras que no cumple con el gramaje requerido 460 gr [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] No se cumple con el peso total de los ingredientes en el menu del almuerzo. deberia ser de 460 gr por ppl. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se toman 50 muestras aleatoreamente de almuerzo , se evidencia mas de 11 muestras que no cumple con el gramaje requerido 460 gr [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. [Persiste]: Se toman 50 muestras aleatoreamente de almuerzo , se evidencia mas de 11 muestras que no cumple con el gramaje requerido 460 gr
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	1	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	NO	N/O
6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	1	
7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	1	Se evidencia ficha tecnica del arroz [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Las especificaciones técnicas del arroz solicita que sea enriquecido con Ácido Fólico y Zinc, y el arroz utilizado en el proceso no cumple con estas características. [Subsana]: Se evidencia ficha tecnica del arroz [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] Durante la inspección de materia prima no se cumple con las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquesido con Ácido Fólico y Zinc y el utilizado en el proceso no cumple con dichas caracteristicas. [Subsana]: Se evidencia ficha tecnica del arroz [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 tecnica del arroz

8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	1	Se evidenia la rotacion de frutas mediante formato de entrega a satisfaccion en las estaciones de policia [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). [Subsana]: Se evidenia la rotacion de frutas mediante formato de entrega a satisfaccion en las estaciones de policia [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] 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. [Subsana]: Se evidenia la rotacion de frutas mediante formato de entrega a satisfaccion en las estaciones de policia
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	1	Se evidenia la rotacion de postres mediante formato de entrega a satisfaccion en las estaciones de policia [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Se observa repiticion de postre durante 4 dias seguidos (bocadillo), corroborado en las visitas a los CDT. [Subsana]: Se evidenia la rotacion de postres mediante formato de entrega a satisfaccion en las estaciones de policia
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	NO	N/O [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia materia prima sin rotular. [Sin Seguimiento]: N/O [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] Se observa materia prima sin rotular. [Sin Seguimiento]: N/O [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia el rotulo de la carne no especifica que corte de carne es [Sin Seguimiento]: N/O [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia carne sin rotulo y no se puede hacer trazabilidad. [Sin Seguimiento]: N/O
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	NO	N/O [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia en el rotulo que corte de carne es [Sin Seguimiento]: N/O
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	1	Se evidencia rotulo de carne de cerdo
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	1	Se evidencia rotulo de pollo
14	El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.	NO	N/O
15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	1	Se evidencia ficha tecnica del arroz fortificado [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El arroz empleado por el contratista no cumple con la especificación de ser fortificado en ácido fólico y zinc. [Subsana]: Se evidencia ficha tecnica del arroz fortificado [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia arroz fortificado con acido folico y zinc [Subsana]: Se evidencia ficha tecnica del arroz fortificado

16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	1	Situacion corregida [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Segun el registro de control para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 08/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 09/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango - Jugo de guayaba. 10/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango. 11/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. [Subsana]: Situacion corregida [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] 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. [Subsana]: Situacion corregida
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	Situacion corregida [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Segun el registro de control para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 08/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 09/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango - Jugo de guayaba. 10/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango. 11/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. [Subsana]: Situacion corregida
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	1	
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	NO	N/O
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	NO	N/O
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	NO	N/O

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	86.67

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	0	Falta personal en planta : ing de calidad , supervisor de calidad , nutricionista , profesional de salud e el trabajo [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [Persiste]: Falta personal en planta : ing de calidad , supervisor de calidad , nutricionista , profesional de salud e el trabajo [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, y la totalidad de técnicos en cocina requeridos. [Persiste]: Falta personal en planta : ing de calidad , supervisor de calidad , nutricionista , profesional de salud e el trabajo [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Es de resaltar que según la oferta técnica no se encuentran en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional. [Persiste]: Falta personal en planta : ing de calidad , supervisor de calidad , nutricionista , profesional de salud e 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]: Falta personal en planta : ing de calidad , supervisor de calidad , nutricionista , profesional de salud e 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 personal con la documentacion requerida [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Para la verificación de las áreas mínimas exigidas en el pliego de condiciones, no se evidencia la señalización de la totalidad de las mismas de acuerdo con las especificiaciones. [Subsana]: Se evidencia personal con la documentacion requerida
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	1	No se evidencia personal sin la dotacion requerida [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia personal administrativo en areas de producción sin la debida dotación. [Subsana]: No se evidencia personal sin la dotacion requerida [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia proveedor sin dotacion requerida [Subsana]: No se evidencia personal sin la dotacion requerida [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: No se evidencia personal sin la dotacion requerida [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia personal externo sin la dotacion dentro de la planta. [Subsana]: No se evidencia personal sin la dotacion requerida [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia personal administrativo en las áreas de producción sin su respectiva dotación. [Subsana]: No se evidencia personal sin la dotacion requerida
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	No se evidencia personal sin la dotacion requerida [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia personal sin la dotación adecuada. [Subsana]: No se evidencia personal sin la dotacion requerida [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] Se evidencia que algunos de los manipuladores no cumplen con la dotacion adecuada. [Subsana]: No se evidencia personal sin la dotacion requerida [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]: No se evidencia personal sin la dotacion requerida
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	No se evidencia personal sin la dotacion requerida [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]: No se evidencia personal sin la dotacion requerida

6	Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	1	Se evidencia lavado de manos con jabon desinfectante [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia jabon ni desinfecctante en el area de lavado de manos [Subsana]: Se evidencia lavado de manos con jabon desinfectante [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia Jabón ni desinfectante en lasáreas de cocina y ensamble. [Subsana]: Se evidencia lavado de manos con jabon desinfectante [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] 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. [Subsana]: Se evidencia lavado de manos con 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).	1	
8	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	1	
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	1	
10	El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplen adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90.00

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 logica desde recepcion hsta la entrega de produccion [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] 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. [Persiste]: No se evidencia secuencia logica desde recepcion hsta la entrega de produccion [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble. [Persiste]: No se evidencia secuencia logica desde recepcion hsta la entrega de produccion [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia secuencia lógica en los procesos. [Persiste]: No se evidencia secuencia logica desde recepcion hsta la entrega de produccion [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 logica desde recepcion hsta la entrega de produccion
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	0	No se evidencia area señalizada : area de perliminado [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] El area de porcionamiento no se encuentra con señalizacion [Persiste]: No se evidencia area señalizada : area de perliminado [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia las áreas señaladas de acuerdo con las áreas requeridas. [Persiste]: No se evidencia area señalizada : area de perliminado

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 desprendicmiento de pintua en e techo del area de porcionamiento [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Algunas ventanas de la cocina 2 requieren instalación de angeos. [Subsana]: Se evidencia angeo [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia ventanas abiertas sin sus respectivos angeos de seguridad, en las área de cocina. [Subsana]: Se evidencia angeo en ventanas de cocina [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia paredes sucias y piso sucio debajo de estibas (en abarrotes) [Persiste]: Se evidencia desprendicmiento de pintua en e techo del area de porcionamiento [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia paredes del area de producción sucias y piso del area de ensamble debajo de estufas. [Persiste]: Se evidencia desprendicmiento de pintua en e techo del area de porcionamiento [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia en el área de porcionamiento desprendimiento pintura en el techo, ventana en el área de porciónamiento sin ángelo, pisos sucios. [Persiste]: Se evidencia desprendicmiento de pintua en e techo del area de porcionamiento [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia desprendicmiento de pintua en e techo del area de porcionamiento [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia en el area de porcionamiento desprendimiento de pintura en el techo , piso sucio en el area de ensamble , porcionamiento y pasillos y grasa incrustada en las estufas [Persiste]: Se evidencia desprendicmiento de pintua en e techo del area de porcionamiento [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 desprendicmiento de pintua en e techo del area de porcionamiento
4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	Se evidencia estufa con aceite incrustado y sucia [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Las instalaciones en términos generales requieren un aseo profundo y limpieza de telarañas. [Persiste]: Se evidencia estufa con aceite incrustado y sucia [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo, el cual fue corregido por el operador posterior a un cese convocado por las profesionales de la interventoría. [Persiste]: Se evidencia estufa con aceite incrustado y sucia [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia estufa con grasa incrustada [Persiste]: Se evidencia estufa con aceite incrustado y sucia [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia estufa con grasa incrustada. [Persiste]: Se evidencia estufa con aceite incrustado y sucia [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia estufa con aceite incrustado y sucia [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] SE evidencia estufas con grasa incrustada. [Persiste]: Se evidencia estufa con aceite incrustado y sucia
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 residuos solidos en canastillas [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [Persiste]: Se evidencia residuos solidos en canastillas [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] No se evidencia recipiente para el preliminado de ahuyama [Subsana]: Situacion corregida [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia recipientes insuficientes para la disposición de residuos solidos. [Persiste]: Se evidencia residuos solidos en canastillas [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia residuos solidos en canastillas [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Al iniciar la visita no se observo recipiente para disposición de residuos solidos en el area de jugo [Persiste]: Se evidencia residuos solidos en canastillas [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 residuos solidos en canastillas
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	1	Se evidencia control de aceite vegetal [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia control del aceite usado. [Subsana]: Se evidencia control de aceite vegetal [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada [Subsana]: Se evidencia control de aceite vegetal [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] El operador no tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin. [Subsana]: Se evidencia control de aceite vegetal [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se evidencia control de aceite vegetal [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia el control del aceite vegetal [Subsana]: Se evidencia control de aceite vegetal [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada [Persiste]: Se evidencia control de aceite vegetal

12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	1	Se evidencia dispositos para control de roedores [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia dispositivos relacionados con control de plagas. [Subsana]: Se evidencia dispositos para control de roedores [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se evidencia dispositos para control de roedores [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se cuenta con dispositivos relacionados al control de plagas. [Subsana]: Se evidencia dispositos para control de roedores
13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	0	Se evidencia presencia de plagas (moscas) [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia presencia de moscas en el área de ensamble y área de lavado [Persiste]: Se evidencia presencia de plagas (moscas) [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencian moscas en el area de produccion [Persiste]: Se evidencia presencia de plagas (moscas) [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia presencia de moscas en las diferentes áreas de la planta de producción [Persiste]: Se evidencia presencia de plagas (moscas) [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción. [Persiste]: Se evidencia presencia de plagas (moscas)

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	53.85

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	SITUACION CORREGIDA [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]: SITUACION CORREGIDA
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	0	No se evidencian formatos de produccion diligenciados [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencian los formatos y 2 de ellos desactualizados formato de refrigeración y congelacion [Persiste]: No se evidencian formatos de produccion diligenciados
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	1	
4	Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.	1	Se evidencia certificado de muestreo microbiologico [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones. [Subsana]: Se evidencia certificado de muestreo microbiologico [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia certificado de muestreo microbiologico [Subsana]: Se evidencia certificado de muestreo microbiologico [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 certificado de muestreo microbiologico [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] 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. [Subsana]: Se evidencia certificado de muestreo microbiologico

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_2600283_1001001_1_1771680462614.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.26.17 PM.jpeg



ITV_2600283_1001002_1_1772165633915.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.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 5.09.33 AM (1).jpeg



ITV_2600283_1001003_1_1771680309694.jpeg
1.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS: Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.23.37 PM.jpeg



ITV_2600283_1002001_1_1771680633872.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.29.07 PM.jpeg



ITV_2600283_1003004_1_1772165933835.jpeg
3.4. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 5.16.22 AM.jpeg



ITV_2600283_1004001_1_1771680888649.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
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.32.27 PM (3).jpeg



ITV_2600283_1004001_2_1771680888649.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
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.32.27 PM (2).jpeg



ITV_2600283_1004001_3_1771680888649.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
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.32.27 PM (1).jpeg



ITV_2600283_1004001_4_1771680888649.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
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.32.27 PM.jpeg



ITV_2600283_1004003_1_1771680990376.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.32.27 PM (3).jpeg



ITV_2600283_1004003_2_1771680990376.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.32.27 PM (2).jpeg



ITV_2600283_1004003_3_1771680990376.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.32.27 PM (1).jpeg



ITV_2600283_1004003_4_1771680990376.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.32.27 PM.jpeg



ITV_2600283_1004005_1_1771681100802.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.36.55 PM.jpeg



ITV_2600283_1004006_1_1771681215804.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.26.17 PM.jpeg



ITV_2600283_1004007_1_1771681296804.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.26.17 PM.jpeg



ITV_2600283_1004008_1_1771681462706.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.42.03 PM (3).jpeg



ITV_2600283_1004008_2_1771681462706.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.42.03 PM (2).jpeg



ITV_2600283_1004008_3_1771681462706.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.42.03 PM (1).jpeg



ITV_2600283_1004008_4_1771681462706.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.42.03 PM.jpeg



ITV_2600283_1004010_1_1771681628589.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.42.03 PM (3).jpeg



ITV_2600283_1004010_2_1771681628590.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.42.03 PM (2).jpeg



ITV_2600283_1004010_3_1771681628590.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.42.03 PM (1).jpeg



ITV_2600283_1004010_4_1771681628590.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.42.03 PM.jpeg



ITV_2600283_1004011_1_1771681774094.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.48.07 PM.jpeg



ITV_2600283_1004012_1_1771681891950.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.50.03 PM.jpeg



ITV_2600283_1004013_1_1772166796240.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 5.29.06 AM.jpeg



ITV_2600283_1005002_1_1771682085999.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.26.17 PM (1).jpeg



ITV_2600283_1005003_1_1771682212311.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.55.13 PM (1).jpeg



ITV_2600283_1005003_2_1771682212312.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.55.13 PM.jpeg



ITV_2600283_1005004_1_1771682380190.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.58.15 PM.jpeg



ITV_2600283_1005005_1_1771682526508.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.00.27 PM.jpeg



ITV_2600283_1005005_2_1771682526508.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.00.28 PM.jpeg



ITV_2600283_1006001_1_1771682640424.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.02.35 PM.jpeg



ITV_2600283_1006002_1_1771682707764.jpeg
6.2. ENSAMBLE: Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.58.15 PM.jpeg



ITV_2600283_1006003_1_1771682792818.jpeg
6.3. ENSAMBLE: El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL
WhatsApp Image 2026-02-21 at 2.58.15 PM.jpeg



ITV_2600283_1006004_1_1772167732436.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 5.46.58 AM.jpeg



ITV_2600283_1007003_1_1771684327899.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (6) - copia - copia - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_1_1771684423587.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (4).jpeg



ITV_2600283_1007003_1_1771684500177.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (17) - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_1_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (36) - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_1_1771684769190.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_2600283_1007003_10_1771684327900.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (5) - copia - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_10_1771684423588.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (15) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_10_1771684500178.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (35) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_10_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (32).jpeg



ITV_2600283_1007003_11_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (40) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_12_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (31) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_13_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (31).jpeg



ITV_2600283_1007003_14_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (41) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_15_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (30) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_17_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (42) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_18_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (29) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_2_1771684327900.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (6) - copia - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_2_1771684423587.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (11) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_2_1771684500178.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (1) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_2_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (58) - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_2_1771684769190.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_2600283_1007003_20_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (43) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_3_1771684327900.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (6) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_3_1771684423587.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (15) - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_3_1771684500178.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (1).jpeg



ITV_2600283_1007003_3_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (34) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_3_1771684769191.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_2600283_1007003_4_1771684327900.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (6) - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_4_1771684423587.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (3) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_4_1771684500178.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (17) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_4_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (34).jpeg



ITV_2600283_1007003_4_1771684769191.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_2600283_1007003_5_1771684327900.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (6).jpeg



ITV_2600283_1007003_5_1771684423588.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (3).jpeg



ITV_2600283_1007003_5_1771684500178.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (18) - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_5_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (38) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_6_1771684327900.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (7) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_6_1771684423588.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (13) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_6_1771684500178.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM - copia - copia (2).jpeg



ITV_2600283_1007003_6_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (33) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_7_1771684327900.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (7) - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_7_1771684423588.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (16) - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_7_1771684500178.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM - copia (2) - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_7_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (33).jpeg



ITV_2600283_1007003_8_1771684327900.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (8) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_8_1771684423588.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (2) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_8_1771684500178.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM - copia (3).jpeg



ITV_2600283_1007003_8_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (39) - copia - copia.jpeg



ITV_2600283_1007003_9_1771684327900.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (13) - copia.jpeg



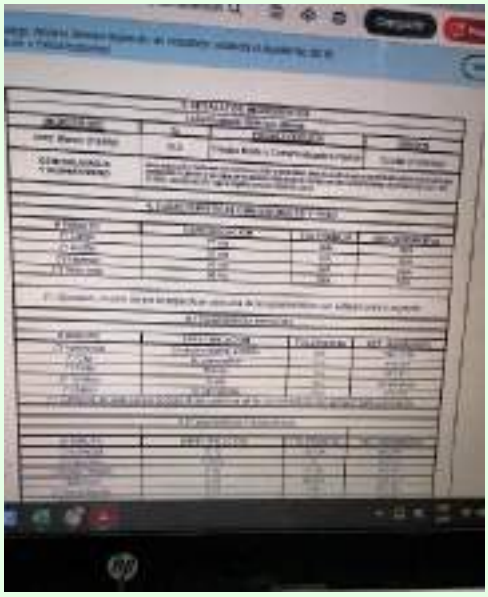
ITV_2600283_1007003_9_1771684423588.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM (2).jpeg



ITV_2600283_1007003_9_1771684500178.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.41 PM.jpeg



ITV_2600283_1007003_9_1771684604768.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.09.42 PM (32) - copia - copia.jpeg



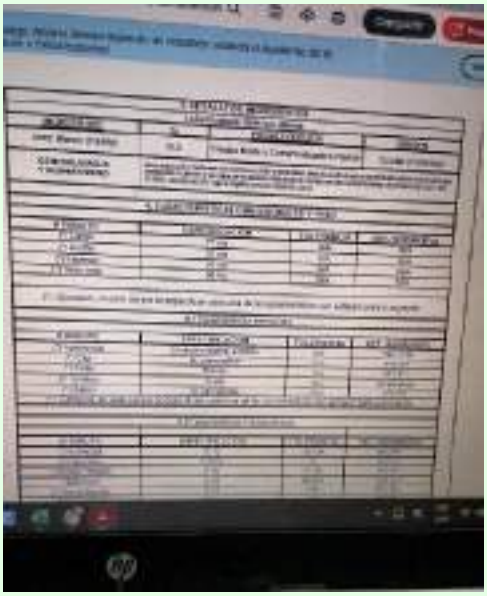
ITV_2600283_1007007_1_1771684921256.jpeg
7.7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.40.35 PM.jpeg



ITV_2600283_1007012_1_1771686621421.jpeg
7.12. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 4.08.27 PM.jpeg



ITV_2600283_1007013_1_1771686664106.jpeg
7.13. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).
WhatsApp Image 2026-02-21 at 4.08.19 PM.jpeg



ITV_2600283_1007015_1_1772168926784.jpeg
7.15. CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENUS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPEUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 6.07.01 AM.jpeg



ITV_2600283_1009001_1_1771685416741.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.48.23 PM (2).jpeg



ITV_2600283_1009001_2_1771685416741.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.48.23 PM.jpeg



ITV_2600283_1009002_1_1771685539669.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.50.51 PM.jpeg



ITV_2600283_1009003_1_1771685675517.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.53.09 PM.jpeg



ITV_2600283_1009004_1_1771685810613.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.55.13 PM (1).jpeg



ITV_2600283_1009010_1_1771685917715.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.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 3.57.14 PM.jpeg



ITV_2600283_1009012_1_1771686259834.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 4.02.41 PM (1).jpeg



ITV_2600283_1009012_1_1771686284562.jpeg
9.12. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 4.02.41 PM.jpeg



ITV_2600283_1009013_1_1771686143838.jpeg
9.13. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.
WhatsApp Image 2026-02-21 at 4.01.00 PM.jpeg



ITV_2600283_1010001_1_1772170484974.jpeg
10.1. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: 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.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 6.33.03 AM.jpeg



ITV_2600283_1010004_1_1772170739888.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.
WhatsApp Image 2026-02-27 at 6.37.22 AM.jpeg

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600283_1_1771686770889.pdf	19-02-2026 Especificaciones tecnicas.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se realiza la visita y el cata en compañia de un funcionario del operador

FIRMAS			
Atendido por (1)	WENDY CHAMORRO	Cargo (1)	FUNCIONARIA DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUOERVISOR
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUOERVISOR

Solicito acompañamiento COSAL?	Si	**Recibió acompañamiento COSAL?**	Si

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA	2500280	FECHA	2025-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1508.2025	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:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	1927	**Raciones Entregadas:**	1921	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pierna de pollo frita, arroz blanco, guiso arveja, papa salada, jugo de fruta, postre variado					**No. Menú Verificado:**	# 14
Nombre de quién atiende la visita:	Wendy Clemente					**Cargo de quién atiende la visita:**	Gerente

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	12:00 pm	68°c	X	X	NC	Temperatura de ensaladas.
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.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia equipos que son insuficientes para el almacenamiento de proteínas. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-19] 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: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-19] 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: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia refrigerador desconectado y en su interior proteína en descongelacion descontrolada Compromiso: [Se hara la retroalimentación al personal y se manejara la descongelación controlada +++ 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 (pollo).

Scanned with 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	2600283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	2025/12

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	X	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: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03] [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: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia congelador con desprendimiento de pintura Compromiso: [Se realiza mantenimiento de equipo en mención +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia congelador debidamente reparado y listo para funcionamiento
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia cuarto de refrigeración que será reparado para hacer uso posterior en la operación [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia equipo en deuso en el area de procesamiento Compromiso: [Se solictara la salida del equipo en deuso +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia equipo en deuso en patio de 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.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El contratista está haciendo uso de un equipo en mal estado (nevera doméstica). Compromiso: [Solicitar la salida del equipo y retirar como en deuso +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia que no han retirado de la planta de producion los equipos en mal estado Compromiso: [Se realizara la retirada de los equipos en mal estado +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencian equipos en buen estado de acuerdo a la normatividad.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO (4)	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

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.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencian solo 2 termometros 1 en ensamble y otro en transporte Compromiso: [Se dispondrán termometros en cada área +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencian solo 2 termometros, 1 ensamble, transporte.
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	0	X	NA	NO	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-19 PÁGINA 2

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2500283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

3	El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.	0	Y	NA	NO	

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	

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.	0	X	NA	NO	
2	El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.	0	X	NA	NO	
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	0	X	NA	NO	
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-30] [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 *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia personal de transporte de materias primas (Promotor Castilla) sin la indumentaria necesaria Compromiso: [Se solicita a los proveedores uso de la dotación completa *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	0	1	NA	X	
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	0	X	NA	NO	
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	0	Y	NA	NO	

TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

PUNTAJE ESPERADO (7)	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	

4. ALMACENAMIENTO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

1	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El almacenamiento de FRUVIVIR 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: 2026-02-10] El almacenamiento de fruvir se realiza en arrume de bultos lo cual constituye al deterioropor daño mecanico (aplastamiento) Compromiso: [Se va adquirir canastas para minimizar el fruvir +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] En el almacenamiento se evidencia rumes 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: 2026-02-28] [Notificado: 2026-03-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-10] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se implementaria mas canastillas para organizar las materias primas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-03-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-21] Se evidencia arrume de bultos en el area de fruvir Compromiso: [Se realizara la organizacion en canastillas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se recomienda arrume de bultos de materias primas,
2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	0	X	NA	NO	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-19

PÁGINA 1

Scanned with CamScanner

3	El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se recomienda implementar el uso de estibas sanitarias o canastillas bajo 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 amontes de bultos. Compromiso: [Se va a adquirir mas canastillas para mejorar el almacenamiento +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencia amontes 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 organizacion +++ 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 amontes de bultos Compromiso: [Se van adquirir canastillas para la organizacion de las materias primas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: 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.	0	X	NA	NO	
5	Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados son exclusivos y no se realizan actividades diferentes a éstas.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia almacenamiento de verduras en el área humeda de porcionamiento de carnes. Compromiso: [Separar 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: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia almacenamiento de huevo en el area de frutas Compromiso: [Se realizara la organización correspondiente de las materias primas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El área de empaques esta compartida con el área de lockers sin separación [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: se evidencia almacenamiento de desechables en el area de alimentos.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA	2600283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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.	X	1	NA	NO	[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: 2026-01-29] [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: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia descongelación no controlada de proteína a temperatura ambiente (pescado) [Sin Compromiso] +++ Persiste X / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia descongelación proteína
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	X	1	NA	NO	[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: 2026-01-29] [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: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia proteina en descongelacion en refrigerador apagado Compromiso: [Se realizara la retroalimentación acerca de la descongelación controlada +++ 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 X / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: se evidencia proteina en descongelación no controlada (pollo).
8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] NO se evidencia metodologia pepa en bodega fruver Compromiso: [Se implementara la metodologia en mención +++ Persiste X / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia fruta en mal estado revuelta con fruta en buen estado (guayaba, maracuya).
9	No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia jugo de piña en el almuerzo 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.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia fruta en mal estado y carne de res sin rotular. Compromiso: [Se rotulo adecuadamente la proteina y se rechaza la materia prima en mal estado +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia fruta en mal estado, guayaba y maracuya.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2900283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4151.010.26.1.1588.2025	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.	X	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 realizara 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 pega cocida, pescado, fruto de tomate de árbol junto a contramuestras. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia almacenamiento de queso y salchicha.
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.	X	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: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia cajas de productos de panadería, 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 cajas, leche en polvo y canastillas de panadería en contacto con la pared. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia cajas sobre el area de abarrotes.
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	0	Y	NA	NO	[Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Cumple en el area de abarrotes pero no en el area de fruver Compromiso: [Se va implementar el rotulado en fruver +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia las areas con sus respectivos rotulos en los diferentes alimentos.
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	Y	NA	NO	

TOTAL ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO (14)	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	

5. PRODUCCIÓN

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2600283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

1	El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se recomienda al operador ajustar la proporción de las grasas ya que se evidencia que las arepas presentan exceso de líquido, lo cual ocasiona que durante el ensamble, transporte y distribución se presenten derrames y los alimentos no tengan una presentación óptima. [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 área de lavado de manos Compromiso: [Se designara área de lavado de manos +++ 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 ubicaran los insumos que cumplen con la inocuidad +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Area de lavado de manos con los insumos adecuados.
2	El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia pechuga en descongelacion en refrigerador apagado Compromiso: [Se realizara la descongelación controlada con temperatura +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia proteina en descongelación no controlada (pollo).

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-22] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Exposición de tiempo prolongado de alimentos en ensamble por retrasos en el proceso, causando perdida de temperatura. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] 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 caliente 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 temperaturas 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: 2026-01-26] [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: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. 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 pero no en frio Compromiso: [Se utilizara mecanismos que garanticen el frio +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se cumple con temperaturas de alimentos calientes, sin embargo no se cumple con temperatura de bebida [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se cumple temperatura en caliente pero no en frio.
4	Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia recipiente isotermico para mantener la temperatura del producto terminado Compromiso: [Se garantizara las temperaturas con los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se garantiza el servido del producto terminado.
5	Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-01-05] [Notificado: 2025-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia la toma de contramuestras de los alimentos. Compromiso: [Tomar 3 muestras por cada tiempo de alimentación de acuerdo a los planes y programas de calidad +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] CL operador almacena contramuestras en varios congeladores junto con proteinas, alimentos cocidos, embutidos y frutas para jugo. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Contramuestras se encuentran almacenadas correctamente segun muestra.

TOTAL PRODUCCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO (5)	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	

Scanned with 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	X	NA	NO	
2	Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	0	X	NA	NO	
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	0	X	NA	NO	
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia utensilios estandarizados para el ensamble Compromiso: [Corregir proceso de ensamble para estandarizar cantidades +++ Persona [ ] / Subsanó[X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencian utensilios para garantizar gramaje y servido.
TOTAL ENSAMBLE						
PUNTAJE ESPERADO (4)		4	PUNTAJE OBTENIDO		4	PORCENTAJE %

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.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE PRODUCCION NI CONTRAMUESTRA Compromiso: [Implementar registros de producción y muestras de acuerdo a los planes y programas de calidad +++ Persona [ ] / Subsanó[ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El menu # 7 corresponde a pierna (contramuestra) y entregan pierna y pernil de pollo Compromiso: [Se realiza la retroalimentación a las áreas correspondientes para manejar la proteína correspondiente +++ Persona [ ] / Subsanó[ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: se evidencia Formato desactualizado.
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	8	X	NA	NO	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

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.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14]No se cumple la capacidad del vaso utilizado (7 onzas) al no cumplir con el volumen establecido en la minuta patrón (250cc) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14]No se cumple la capacidad del vaso establecido para cada tiempo de comida, estos usando un vaso de 7 onzas. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18]De 10 muestras aleatorias se obtuvo un promedio de peso servido por bandeja de 431gr Compromiso: [Rectificar el gramaje en proceso de ensamble y garantizar las cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se tomaron 50 muestras aleatoriamente en el almuerzo de las cuales 47 cumplieron en peso menor a 460 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: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se cumple con el peso total de los ingredientes en el menu del almuerzo debiendo ser de 460 gr por ppl. 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: 2026-02-18][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] 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. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se toman 50 muestras de almuerzo y se evidencian mas de 11 con gramaje inferior a (460gr)
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0	X	NA	NO	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	0	X	NA	NO	
7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Las especificaciones técnicas del arroz solicita que sea enriquecido con Acido Fólico y Zinc, y el arroz utilizado en el proceso no cumple con estas caracteristicas. [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 materia prima no se cumple con las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con Ácido Fólico y Zinc y el utilizado en el proceso no cumple con dichas caracteristicas. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con ácido fólico y zinc. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Ficha Tecnica del arroz.

Scanned with CamScanner

8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia entrega de 0 esta) #3, observación que algunas instalaciones se contend fruta (naranja y mandarina) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: 19 Naranja 18 banano, 17 mandarina.
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se observa repitcion de postre durante 4 dias seguidos (bocadillo), ocasionalmente en las visitas a los CDT. Compromiso: [Realizar rotacion de postre con bocadillo combinado, paneliia, cocada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: 16 feb cocada 17 feb panelita 18 feb bocadillo combinado 19 feb bocadillo.
10	Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de despose, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia materia prima sin rotular. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se observa materia prima sin rotular. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia el rótulo de la carne no especifica que corte de carne es Compromiso: [Se solicitara al proveedor el rotulo especifico +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][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:
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, Cagote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	0	1	NA	X	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][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	X	NA	NO	
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso)	0	X	NA	NO	
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 interventoria para su aprobación.	0	1	NA	X	

Scanned with CamScanner

15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El arroz empacado por el contratista no cumple con la especificación de ser fortificado en ácido fólico y zinc. Compromiso: [Invitar al proveedor a incluir arroz fortificado en las preparaciones] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia arroz fortificado con ácido fólico y zinc Compromiso: [Se solicitara el soporte del arroz al proveedor] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El arroz evidenciado de marca San Pablo con Notificación Sanitaria Numero: 0010043-2021 no cuenta con fortificación de ácido fólico y zinc [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia ficha tecnica del anoz.
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Segun el registro de control para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 09/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 09/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango - Jugo de guayaba. 10/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango. 11/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia Variedad de Jugo tanto en almuerzo como cena.
17	Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente.	0	X	NA	NO	
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Segun el registro de control para la producción de los alimentos del operador, se evidencia repetición en bebidas. 09/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. 09/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango - Jugo de guayaba. 10/02/2026: Jugo de tomate de árbol - Jugo de mango. 11/02/2026: Jugo de mango - Jugo de guayaba. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia variedad de Jugo
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	0	X	NA	NO	
20	Se entregan las refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	0	1	NA	X	
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	0	1	NA	X	
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	0	1	NA	X	

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS					
PUNTAJE ESPERADO (22)	15	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2930283	FECHA	2026-02-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1508.2025	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.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-25] [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 Monitos en cocina requeridos. Compromiso: [Se aclara que el Ingeniero de Alimentos / Calidad, la Nutricionista y el Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo si se encuentran vinculados al operador mediante contrato de prestación de servicios, conforme a la oferta técnica presentada. Dada la naturaleza de sus funciones, su permanencia en planta no es continua, sino periódica y por requerimiento operativo, realizando actividades de supervisión, control, seguimiento, capacitación y verificación de procesos, sin 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: 2026-02-14][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. Compromiso: [Se realizara la especificación del personal mínimo +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista ni Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador proporciona contrataciones de dicho personal. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Falta personal en planta: Ing de calidad, Supervisor de calidad nutricionista, profesional en 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	X	NA	NO	[Reportado: 2025-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Para la verificación de las áreas mínimas exigidas en el pliego de condiciones, no se evidencia la señalización de la totalidad de las mismas de acuerdo con las especificaciones. Compromiso: [Rotular todas las areas de proceso +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia documentación y soporte requerida.
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2025-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia personal administrativo en areas de produccion sin la debida dotacion. Compromiso: [Se va a realizar la capacitación de BPM a toda el personal +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia proveedor sin dotacion requerida Compromiso: [Se solicita a los proveedores el uso de la dotación completa +++ 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 al proveedor que utilice su dotación completa +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia personal externo sin la dotacion dentro de la planta. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: NO se evidencia personal sin dotación requerida.

Scanned with 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	X	NA / NO	[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: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que algunos de los manipuladores no cumplen con la dotación adecuada Compromiso: [Entregar toda la dotación al personal de planta +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-11][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: Se evidencia manipuladores con dotacion requerida.
5	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con audífonos)	0	X	NA / NO	[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-11][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	X	NA / NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia jabon ni desinfectante en el area de lavado de manos Compromiso: [Colocar los productos de aseo en cada area necesaria +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-11][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia jabón ni desinfectante en lavamanos de cocina y ensamble. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia area de lavado de manos con jabon y 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	X	NA / NO	
8	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	0	X	NA / NO	[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia falta de certificado laboral a 1 funcionario nuevo , nombre: yorlmy chavez martinez . Compromiso: [De obtener el certificado del personal en mención +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia documento con certificado medico .
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	0	X	NA / NO	
10	El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplen adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección.	0	X	NA / NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO (10)	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

Scanned with CamScanner

1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] 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] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-24] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30][Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica en los procesos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. Compromiso: [Capacitar al personal de planta en BPM para dar manejo a la salida de los residuos solidos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia Secuencia Logica desde recepción hasta la entrega del producto.
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-02-06][Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] El area de porcionamiento no se encuentra con señalizacion Compromiso: [Se realizara la señalización en mención +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: No se evidencia las areas señalizadas ej: area de preparado

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# visita	26302703	FECHA	2026-02-18	CONTRATO	4101.010.26.1.1588.2025	Versión	202512

3	Las paredes, techos, mallas cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-23] [Reiterado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Agrosak ventanas de la cocina 2 requieren instalación de angeos. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-07] [Reiterado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia ventanas abiertas sin mas inspectoras angeos de seguridad, en las áreas de cocina. Compromiso: [Se colocan los angeos para garantizar control de plagas. *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Reiterado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia paredes sucias y pisos sucios debajo de estibas (en alrededor). Compromiso: [Realizar limpieza profunda debajo de las estibas *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Reiterado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia paredes del area de producción sucias y piso del area de encuentre debajo de estibas. Compromiso: [Se va a realiza la limpieza profunda a las áreas en mención *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Reiterado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia en el area de procesamiento desprendimiento pintura en el techo, ventana en el area de procesamiento 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] [Reiterado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO Compromiso: [Se solicitara el arreglo de la instalación *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-04] [Reiterado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-07] Se evidencia en el area de procesamiento desprendimiento de pintura en el techo, pisos sucio en el area de empaque, procesamiento y cocina y grasa acumulada en las estufas. Compromiso: [Se realizara el mantenimiento a la infraestructura *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Reiterado: 2026-02-18][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Continúa incumpliendo angeos en áreas de procesado y en una de las dos ventanas del area de cocina. En el area de procesado y porcionado se evidencia desprendimiento de techo. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se Recidencia desprendimiento de Pintura en el techo del area de Procesamiento.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	X	-	:	:	Se evidencia cumplen con aseo de mesones y 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.	•	X	:	:	
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.	•	X	:	:	
7	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	•	X	:	:	
8	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	•	X	:	:	
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	•	X	:	:	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

10	Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.	X	1	NA	NO	[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 colocan los respectivos contenedores (verde, azul y gris) +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia recipiente para el preferendo de dhyperia Compromiso: [Se dispone de recipiente para realizar la actividad mencionada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia recipientes insuficientes para la disposición de residuos sólidos Compromiso: [Se van a colocar los recipientes adecuados en cada Area +++ 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 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 iniciar la visita no se observo recipiente para disposición de residuos solidos en el area de juego Compromiso: [Se colocaran las canecas correspondientes +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] 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 residuos solidos sin canastillas
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-30] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia control del aceite usado Compromiso: [Solicitar al gestor de aceites recolección y certificado de disposición del aceite +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada Compromiso: [Empezar a disponer el aceite ante un gestor autorizado y solicitar certificado +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador no tiene 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: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO Compromiso: [Se envuara 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 Compromiso: [Se continúa gestor certificado +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El operador no tiene implementado la disposición final del aceite mediante una empresa autorizada [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia control de aceite vegetal.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-0012 2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	2025/12

12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-21][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] 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 implementaran los dispositivos de control de plagas ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencian dispositivos para control de roedores.
13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-13][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia presencia de moscas en el área de empaque y área de lavado Compromiso: [Se coloca escarpines fisicos (angico) 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 area de produccion Compromiso: [Se colocaran angicos en las ventanas y cortina en producción ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06][Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia presencia de moscas en las diferentes áreas de la planta de producción Compromiso: [Se colocan angicos y se contratara empresa de plagas ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción.
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO (13)	13	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %		

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	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05][Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia aprobación ni el envio 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 evidencio aprobación
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	X	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-21][Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se encuentran formatos completos para cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento. 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: 2026-03-01] Se evidencian los formatos y 2 de ellos desactualizados formato de refrigeración y congelacion Compromiso: [Se actualizaran los formatos en mención ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencian Formatos de producción desactualizados.
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	0	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05][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 cronograma.

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: 2026-02-19 PAGINA 20

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ 2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

	2680283		2026-02-19		4151.010.26.1.1588.2025		202512

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.	8	X	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones. Compromiso: [Citar cronograma del muestreo microbiológico de acuerdo al plan de muestreo ••• Periodo [ ] / Subsanre [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia certificado de muestreo microbiológico Compromiso: [Se contrata laboratorio para los muestreos microbiológicos ••• Periodo [ ] / Subsanre [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia cronograma ni evidencia del muestreo microbiológico a efectuar según la frecuencia definida en las especificaciones. [Sin Compromiso] ••• Periodo [ ] / Subsanre [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Se evidencia programación de muestreo microbiologico del mes de Febrero.

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO (4)	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %

Total / Puntaje esperado 75%. Puntaje obtenido 50%. % De cumplimiento 69.3 :

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se realiza la socialización de la visita sin ninguna novedad

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ 2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000283	FECHA	2026-02-19	CONTRATO	4101.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Wendy Chaverra	UT Alimentación I 25-26	Gerente	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizó	MARIA ANGÉLICA LLANOS SUAREZ	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

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.3588.2229	
ID Visita:		Fecha: 19-02-26	Nombre establecimiento:	Planta de producción.	
Parte del día:	Almuerzo	Menú verificado:	# 14	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo.
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		TAMAÑO DE LA MUESTRA:		NÚMERO DE RECHAZO:	

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENUTA 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	418	0	MUESTRA 20	359	0	MUESTRA 39	393	0
MUESTRA 2	431	0	MUESTRA 21	445	0	MUESTRA 40	338	0
MUESTRA 3	455	0	MUESTRA 22	347	0	MUESTRA 41	332	0
MUESTRA 4	489	1	MUESTRA 23	372	0	MUESTRA 42	479	1
MUESTRA 5	501	1	MUESTRA 24	353	0	MUESTRA 43	420	0
MUESTRA 6	476	1	MUESTRA 25	420	0	MUESTRA 44	394	0
MUESTRA 7	423	0	MUESTRA 26	350	0	MUESTRA 45	454	0
MUESTRA 8	451	0	MUESTRA 27	424	0	MUESTRA 46	455	0
MUESTRA 9	504	1	MUESTRA 28	440	0	MUESTRA 47	469	1
MUESTRA 10	492	1	MUESTRA 29	453	0	MUESTRA 48	466	1
MUESTRA 11	506	1	MUESTRA 30	482	1	MUESTRA 49	505	1
MUESTRA 12	472	1	MUESTRA 31	349	0	MUESTRA 50	507	1
MUESTRA 13	501	1	MUESTRA 32	382	0			
MUESTRA 14	566	1	MUESTRA 33	448	0			
MUESTRA 15	340	0	MUESTRA 34	424	0			
MUESTRA 16	373	0	MUESTRA 35	350	0			
MUESTRA 17	338	0	MUESTRA 36	460	1			
MUESTRA 18	444	0	MUESTRA 37	320	0			
MUESTRA 19	455	0	MUESTRA 38	330	0			

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	16	TOTAL RECHAZADOS:	34	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	NO cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 50 muestras de almuerzo de manera aleatoria, se observa que 34 muestras NO cumplen con el gramaje requerido (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Wendy Ramos	UT alimentacion integral	Tecnico de calidad	Wendy Ramos
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Mario Llanos	FJV	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN 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	2600284	FECHA	2026-02-20	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:**	17:08:00	**Hora Fin:**	18:09:00
Raciones Programadas:	43	**Raciones Entregadas:**	43	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	PIERNA DE POLLO, ARROZ, PLATANO MADURO, VERDURA THAI, JUGO					**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DE OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	18:05:00	SI	34.50	
Refrigerio	SI	18:05:00	SI		

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	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	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]: Operador cumple con Kit de LYD completo en su vehiculo. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección [Subsana]: Operador cumple con Kit de LYD completo en su 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	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	[2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] Hora de entrega almuerzo 02:06 pm [Subsana]: Operador cumple con el horario de entrega estipulado deacuerdo al tiempo de comida verificado (cena)
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los 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	El operador cumple con gramaje total de la caja en tiempo de comida verificado (cena)
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	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:**	24	**PORCENTAJE %:**	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600284_2003009_1_1771694374401.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.35.56 PM (2).jpeg



ITV_2600284_2003009_2_1771694374402.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.35.58 PM.jpeg



ITV_2600284_2003009_3_1771694374402.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.07 PM (1).jpeg



ITV_2600284_2003009_4_1771694374402.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.07 PM.jpeg



ITV_2600284_2003009_5_1771694374402.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.08 PM (1).jpeg



ITV_2600284_2003009_6_1771694374402.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.08 PM (2).jpeg



ITV_2600284_2003009_7_1771694374402.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.08 PM (3).jpeg



ITV_2600284_2003009_8_1771694374402.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.08 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_440_1_1771693964378.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 cumple con Kit de LYD completo en su vehiculo.



IRS_441_1_1771693995086.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 cumple con Kit de LYD completo en su vehiculo.



IRS_442_1_1771694096594.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 2026-02-20 at 7.36.07 PM.jpeg
Operador cumple con el horario de entrega estipulado deacuerdo al tiempo de comida verificado (cena)

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	2600284	FECHA	2026-02-20	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_2600284_1_1771698513444.pdf	Acta de Visita Estación Alfonso López (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.
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes
No se entregan las bebidas de forma individual

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	FUNCIONARIO DE OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR 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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID visita: 2400684 | FECHA: 20/2/26 | CONTRATO: 4161.010.26.1.1288-2025 | VERSION: 202512

Contratista:	UT Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. Alfonso Lopez			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Calle 73 cra 7m B/J Cali			Hora Inicio:	5:08	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	43	Raciones Entregadas:	43	Dietas Programadas:	2	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Pierna de pollo en SIS, Arroz, verdura Thai, platano maduro, Jugo					No. Menú Verificado:	
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Mueses					Cargo de quién atiende la visita:	S. aseo

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	6:05	34.5	X	C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	6:05		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:	EXT666	Hora de llegada del vehículo:	6:03	Hora finalización de la entrega:	6:09
Fecha SOAT:	22/11/25	Fecha Tecno-Mecánica:	27/06/2025		
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	Nmr:16. 10 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:	Wilson Bejarano Haroland				
Fecha certificado médico:	17/10/2025	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/2025	Vigencia licencia de conducción:	13/03/26
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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	1	FECHA	20/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	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 dispone de equipos y elementos para garantizar 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	

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	26002B4	FECHA	24/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1188.2025	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 evidencian mecanismos que garanticen la conservación de las Temp 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	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, UR 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 adecuados (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-2012-0025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	7cx2g0	FECHA	20/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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:	24	PORCENTAJE %:	85.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRES 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

N visita	760684	FECHA	20/2/26	CONTRATO	4161 010 26 1 1183 2013	VERSIÓN	210512

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Hurtes	U.T Alimentación	F. Operador	Adriana Hurtes
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Willian Bejarano	U.T. Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma Flores	Interventoria	Supervisora	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:

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL 2028			No. Contrato:		4181000381 DE 2025	
ID Visita:	260184	Fecha:	20/2/26	Nombre establecimiento:	IE. Alfonso Lopez		
Parte del día:	AM	Menú verificado:	19	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	574	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	500	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	462	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	546	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	488	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
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 pesan 5 muestras de Comida de Cumplimiento.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mosquera	UT. Alimentacion	F. Operador	Adriana Mosquera
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	UT Alimentacion	Conductor	wilson Bej.
REALIZÓ:	Diana Palma.	Interventoria	Supervisor	Diana U. Palma T.

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	2600285	FECHA	2026-02-20	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:**	17:08:00	**Hora Fin:**	17:28:00
Raciones Programadas:	157	**Raciones Entregadas:**	157	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	PIERNA DE POLLO, ARROZ, PLATANO MADURO, VERDURA THAI, JUGO					**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DE OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	17:27:00	SI	34.70	
Refrigerio	SI	17:27:00	SI		

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	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	[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]: El operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Operador implementa formato para registro de temperaturas. [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se evidencia diligenciamiento [Subsana]: Operador implementa formato 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	[2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:06 am). [Subsana]: Opeerador cumple con horario de entrega verificado. tiempo cena. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con el horario de entrega, Hora de entrega D (9:19 am) [Subsana]: Opeerador cumple con horario de entrega verificado. tiempo cena.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje servido. [Subsana]: Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida. [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] El dia de hoy se evidencia que el contratista no cumplio con el gramaje del menu en el A [Subsana]: Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo a la minuta patron. [Subsana]: Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida. [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] Se toman 13 muestras aleatoreamente de cajas de comida de las cuales 8 tienen el peso por debajo de 460 gr , el contratista No cumplió con el gramaje correspondiente para el almuerzo (NO SUBSANADO) [Subsana]: Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida. [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] El operador cumple con gramaje de fruta y proteína sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio de las muestras pesadas de 57 gramos(gramaje exigido 60 gramos) [Subsana]: Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.

10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	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:**	24	**PORCENTAJE %:**	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600285_2003005_1_1771690782522.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 2026-02-20 at 7.36.18 PM (3).jpeg



ITV_2600285_2003006_1_1771690803823.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 2026-02-20 at 7.36.13 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_422_1_1771690486656.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 2026-02-20 at 7.35.56 PM (1).jpeg
Operador implementa formato para registro de temperaturas.



IRS_423_1_1771690516268.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 2026-02-20 at 7.35.56 PM (1).jpeg
Operador implementa formato para registro de temperaturas.



IRS_424_1_1771690706709.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 2026-02-20 at 7.36.13 PM (1).jpeg
Opeerador cumple con horario de entrega verificado. tiempo cena.



IRS_425_1_1771690739283.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 2026-02-20 at 7.35.56 PM (1).jpeg
Opeerador cumple con horario de entrega verificado. tiempo cena.



IRS_426_1_1771691078445.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.13 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_10_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.16 PM (1) - copia.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_11_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.17 PM - copia.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_12_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.17 PM (2) - copia.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_13_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.17 PM (3) - copia.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_14_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.18 PM - copia.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_15_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.18 PM (1) - copia.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_16_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.18 PM (2) - copia.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_2_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.13 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_3_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.13 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_4_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.14 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_5_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.14 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_6_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.14 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_7_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.15 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_8_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.15 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_426_9_1771691078446.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.16 PM - copia.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_1_1771691213012.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.13 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_10_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.16 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_11_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.17 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_12_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.17 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_13_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.17 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_14_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.18 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_15_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.18 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_16_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.18 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_2_1771691213012.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.13 PM (3).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_3_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.13 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_4_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.14 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_5_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.14 PM (2).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_6_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.14 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_7_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.15 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_8_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.15 PM.jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_430_9_1771691213013.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.16 PM (1).jpeg
Operador cumple con gramaje total de caja requerido(460g), asi como del derivado de cereal (pan 60g) y volumen de bebida.



IRS_439_1_1771693207948.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
El operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.

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	2600285	FECHA	2026-02-20	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_2600285_1_1771698758698.pdf	Acta de Visita Estación de Policía 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.
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes
No se entregan las bebidas de forma individual

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	FUNCIONARIO DE OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	7Q2VBS	FECHA	20/2/26	CONTRATO	4161 010 26.1 - 1288 2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. Los mangos			Tipo:	ER	Localidad:	S. Cali.
Dirección:	Cl 73 Marroquin II cali, Valle			Hora Inicio:	5:08	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	157	Raciones Entregadas:	157	Dietas Pregamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Pierna de pollo en S/S / Arroz, verduras Thai, Platano Maduro. Jugo					No. Menú Verificado:	
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Mosses					Cargo de quién atiende la visita:	S. cocina.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	5:27	34.7	X	C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	5:27		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:	EXT666	Hora de llegada del vehículo:	5:22pm	Hora finalización de la entrega:	5:28
Fecha SOAT:	22/11/25	Fecha Tecno-Mecánica:	27/06/2025		
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	ACT 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:	Wilson Bejarano Huiulande				
Fecha certificado médico:	17/10/2025	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/2025	Vigencia licencia de conducción:	13/03/26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FIRMA INTERVENTOR: 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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260251	FECHA	20/12/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2023	VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo 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 dispone de equipos y elementos para garantizar la Conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una pramera 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	

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 BCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	760185	FECHA	20/2/26	CONTRATO	4161.010.26.1-1588 2025	VERSIÓN	210512

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 las Temp de los Alimentos ni bebida no se entrega de forma Individual
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	
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 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	

NOMBRE 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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	76 (18)	FECHA	2/12/26	CONTRATO	4161.010.26.1.588.2025	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:	24	PORCENTAJE %:	85.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN _____ 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-2017-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N Visita 760085 Fecha 20/1/26 Contrato 9161 mc 261 1588 2017 Versión 2025-1

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mesa S.	U. Alimentación	Operadora	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson Bejarano	U. Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma	Interventoría	Supervisor.	Diana V. Palma F

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

[S] [ ] [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:	4361.010.26.1.1588.2025
ID Visita:	400288	Fecha:	2026/1/16	Nombre establecimiento:	CP los Hayos
Parte del día:	1S7	Menú verificado:	15	Tiempo de comida evaluado:	Cena
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		I	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	13	NÚMERO DE RECHAZO: 0

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	503	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	470	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	472	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	443	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	533	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	496	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	543	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	462	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	528	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	486	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	517	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	502	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	477	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 (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 13 muestras de comida de forma Aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Mueses	U.T. Alimentacion	S. Operativo	Adriana Mueses
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson B.	U.T. Alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V Palma F

El día de visita hizo 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	2600286	FECHA	2026-02-20	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:**	17:08:00	**Hora Fin:**	17:48:00
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	PIERNA DE POLLO, ARROZ, PLATANO MADURO, VERDURA THAI, JUGO					**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	17:47:00	SI	33.40	
Refrigerio	SI	17:47:00	SI		

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	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	[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]: EL VEHICULO CUENTA CON KIT DE LYD COMPLETO
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Operador implementa formato para registro de temperaturas. [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se evidencia diligenciamiento [Subsana]: Operador implementa formato 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.	0	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de 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	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	El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje servido. [Subsana]: El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] El contratista en el almuerzo no cumplio con el gramaje correspondiente (460 gr) [Subsana]: El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida [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 contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] El operador cumple con gramaje de fruta y proteína(gramaje exigido 60 gramos) El operador envia bebida de desayuno en un recipiente con capacidad de 19 litros, para un parte de 89 PPL. [Subsana]: El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida [2026-02-07] [2026-02-14 07:40:22] El contratista cumple gramaje de cajas y pan; sin embargo envia dos recipientes con capacidad de 19 Litros, uno para cena y el otro para refrigerio, (Jugo de guayaba y jugo de mango). No cumpliendo con el jugo de cena, para un parte de 91 PPL (volumen requerido para el parte 22.75 Litros). [Subsana]: El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	Na
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	Na
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	Na

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	83

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600286_2003005_1_1771693006538.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 2026-02-20 at 7.36.10 PM (3).jpeg



ITV_2600286_2003006_1_1771692985315.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 2026-02-20 at 7.36.10 PM.jpeg



ITV_2600286_2003008_1_1771692967541.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 2026-02-20 at 7.36.09 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_431_1_1771692540417.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
EL VEHICULO CUENTA CON KIT DE LYD COMPLETO



IRS_432_1_1771692616266.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 2026-02-20 at 7.35.56 PM.jpeg
Operador implementa formato para registro de temperaturas.



IRS_433_1_1771692654341.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 2026-02-20 at 7.35.56 PM.jpeg
Operador implementa formato para registro de temperaturas.



IRS_438_1_1771692936060.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.10 PM (1).jpeg
El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida



IRS_438_2_1771692936060.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.10 PM (2).jpeg
El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida



IRS_438_3_1771692936060.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.10 PM.jpeg
El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida



IRS_438_4_1771692936060.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.11 PM (1).jpeg
El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida



IRS_438_5_1771692936060.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.11 PM (2).jpeg
El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida



IRS_438_6_1771692936060.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.11 PM.jpeg
El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida



IRS_438_7_1771692936060.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.12 PM (2).jpeg
El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida



IRS_438_8_1771692936060.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.12 PM (3).jpeg
El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida



IRS_438_9_1771692936060.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO 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 7.36.12 PM.jpeg
El contratista cumple con el gramaje requerido (460g) del total de la caja, asi como derivado cereal (pan 60g) y bebida

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	2600286	FECHA	2026-02-20	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_2600286_1_1771698616071.pdf	Acta de Visita Estación Desepaz (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.
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes
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.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADRIANA MUESES	Cargo (1)	FUNCIONARIO DEL OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	DIANA VERONICA PALMA FLOREZ	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID visita	764796	FECHA	20/12/25	CONTRATO	4.1.0.10.26.1.VBE.2025	VERSIÓN	2025.12

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Desepaz			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali.
Dirección:	C 121 # 25. ciudadela, cali			Hora Inicio:	509	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	92	Raciones Entregadas:	92	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Pierna de pollo en sls, Arroz, Verdura Thai, Platano Hadwo Jugo					No. Menú Verificado:	
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz					Cargo de quién atiende la visita:	S. Cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	5:47	33.4	X	C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO			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:	LXZ666	Hora de llegada del vehículo:	5:43	Hora finalización de la entrega:		5:48	
Fecha SOAT:	22/11/25	Fecha Tecno-Mecánica:	27/06/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	IVC 16 10 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:	Wilson Bejarano Marulanda				
Fecha certificado médico:	17/10/2025	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/2025	Vigencia licencia de conducción:	13/03/26
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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	TRANSITO	FECHA	21/2/26	CONTRATO	4161010-261-1188-2025	VERSION	20251

1,

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 (0) 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 dispone de equipos y elementos para garantizar 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	

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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	200126	FECHA	2012/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2023	VERSION	200512

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 conservacion de los Temp 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	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	No se evidencia instalacion de Carpas u objetos similares q garanti-zen la inocuidad de los alimentos 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	(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)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.7

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, LIRI 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	

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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	260186	FECHA	20/2/26	CONTRATO	416 | 0107.6.1588.2025	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:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	82.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

INICIALES 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 ICJ-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	760286	FECHA	30/1/26	CONTRATO	4161010 261.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Muñoz	UT Alimentación	F. Operador	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson Bejarano	UT. Alimentación	Conductor	
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:

NIVELES DE QUEJA ATENDIDA EN VISITA _____

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:	4151.010.26.1.1588-2025
ID Visita:	200186	Fecha:	2026/1/16	Nombre establecimiento:	El Descanz
Parte del día:	9a	Menú verificado:	15	Tiempo de comida evaluado:	Cena
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	506	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	440	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	473	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	472	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	548	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	517	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	463	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	474	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 comida de Fuente Gastronomica.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Nutricionista	Alimentacion	EDperador	Adriana Alvarez
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	Alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana J Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600287	FECHA	2026-02-20	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:**	10:00:00	**Hora Fin:**	03:05:00
Raciones Programadas:	1911	**Raciones Entregadas:**	1911	**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

CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO

Fecha de CHS:		**% Cumplimiento:**	0	**Concepto Emitido:**	
Subred integrada de salud:	**Enfoque de riesgo:**	**No. Acta de inspección:**			
Tiempo de Vigencia del Concepto (en letras):			**Observaciones:**		

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

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

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	La planta de producción de alimentos está ubicada en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.	1	
2	Sus accesos y alrededores se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	0	Se evidencia ventana al ingreso de la planta de producción sin angeos para evitar el ingreso de polvo, suciedades entre otros.
4	La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.	0	No se evidencia una adecuada separación física de las áreas para prevenir la contaminación cruzada.
5	Los ambientes de producción están ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.	0	No se evidencia ambiente de producción de acuerdo a secuencia lógica del proceso.
6	La edificación está construida de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.	1	El contratista manifiesta que los tanques para almacenamiento de agua son subterráneos y trabajan con motobomba si se presenta alguna situación de emergencia.
7	Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.	1	
8	El agua que se utiliza es de calidad potable.	1	
9	El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.	1	
10	El tanque de almacenamiento de agua es de fácil acceso para la limpieza y desinfección cada 4 meses (Resolución 4145.0.21.0382 de 2014 Alcaldía de Santiago de Cali).	1	
11	El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento se realiza de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.	1	
12	El establecimiento está dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.	1	
13	Disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.	1	
14	Se dispone de lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas.	0	No se dispone de los lavamanos suficientes debido a que el único lavamanos de accionamiento no cumple con la función correspondiente a su uso.
15	En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos.	1	
16	Los pisos están construidos con materiales resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. El desnivel del piso evita el estancamiento de agua.	1	
17	En las áreas de elaboración y envasado, las paredes son de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.	1	

18	Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, están selladas y tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	0	Se evidencia en el área de Fruver que las uniones entre pared-pared no son de forma redondeada.
19	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilita la limpieza y el mantenimiento	0	Los techos de la planta de producción no están diseñados y construidos de manera que faciliten la limpieza y desinfección.
20	Las ventanas y otras aberturas en las paredes evitan la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilita la limpieza y desinfección.	0	Se evidencia ventanas sin protección (angeos) para evitar la entrada y acumulación de plagas.
21	Las puertas tiene superficie lisa, no absorbente, resistentes y de suficiente amplitud; las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	
22	El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.	1	
23	Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura	0	Se evidencia lámparas en todas las áreas sin la protección para evitar la contaminación en caso de ruptura.
24	Las áreas de elaboración poseen sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no crean condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal.	1	
25	La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).	1	
26	El contratista cuenta con mínimo con una (1) línea telefónica fija y una (1) línea celular con servicio de telefonía y WhatsApp y correo electrónico, las cuales fueron reportadas a la Secretaría de Seguridad y Justicia y la Policía Nacional.	1	
27	La Planta de producción de alimentos cuenta con las áreas mínimas y se encuentran señalizadas (Numeral 5.1.1.1. AREA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS del Pliego de Condiciones): a. Área de Control de Calidad b. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Seco c. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Frio (cuartos fríos y/o congelación o sistemas de refrigeración y congelación) d. Área de Preparación o elaboración comida caliente e. Área de Preparación de Comida Fría f. Área de Almacenamiento de Fruver. g. Área de Prealistamiento Fruver. h. Área de Prealistamiento de Carnes i. Área de Producto no conforme Fruver j. Área de Lavado de Utensilios k. Área de Alistamiento de dietas l. Área de Empaque m. Área de Canastillas, Cambros, y almacenamiento de Utensilios n. Área de Despacho o. Área de Productos de Aseo p. Área de Vistieres q. Área de Baño r. Área de Deposito Temporal de residuos sólidos.	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA					
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	70.37

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600287_3001003_1_1771627079789.jpeg
1.3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
1.jpeg



ITV_2600287_3001003_2_1771627079790.jpeg
1.3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
2.jpeg



ITV_2600287_3001004_1_1771627308985.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
3.jpeg



ITV_2600287_3001004_2_1771627308985.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
4.jpeg



ITV_2600287_3001005_1_1771627498325.jpeg
1.5. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Los ambientes de producción están ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.
5.jpeg



ITV_2600287_3001005_2_1771627498325.jpeg
1.5. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Los ambientes de producción están ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.
6.jpeg



ITV_2600287_3001005_3_1771627498325.jpeg
1.5. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Los ambientes de producción están ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.
7.jpeg



ITV_2600287_3001006_1_1771627705800.jpeg
1.6. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación está construida de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.
8.jpeg



ITV_2600287_3001006_2_1771627705800.jpeg
1.6. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación está construida de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.
9.jpeg



ITV_2600287_3001014_1_1771627880687.jpeg
1.14. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Se dispone de lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas.
10.jpeg



ITV_2600287_3001018_1_1771628018202.jpeg
1.18. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, están selladas y tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.
11.jpeg



ITV_2600287_3001019_1_1771628556732.jpeg
1.19. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilita la limpieza y el mantenimiento
12.jpeg



ITV_2600287_3001019_2_1771628556732.jpeg
1.19. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilita la limpieza y el mantenimiento
13.jpeg



ITV_2600287_3001020_1_1771628719940.jpeg
1.20. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Las ventanas y otras aberturas en las paredes evitan la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilita la limpieza y desinfección.
14.jpeg



ITV_2600287_3001023_1_1771628871991.jpeg
1.23. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura
15.jpeg



ITV_2600287_3001023_2_1771628871991.jpeg
1.23. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura
16.jpeg

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600287_1_1771629240441.pdf	Acta Infraestructura planta de produccion.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 INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2212-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600287	FECHA	2026-02-20	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:**	10:00	**Hora Fin:**	3:05Pm
Raciones Programadas:	1911	**Raciones Entregadas:**	1911	**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:						**No. Menú Verificado:**	
Nombre de quién atiende la visita:	Sholsy Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora.

CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO

Fecha CHS:	19 Sep 25	**% Cumplimiento:**	100	**Concepto Emitido:**	X Favorable __ Favorable con Requerimientos __ Desfavorable
Subred integrada de salud:	Secretaria distrital de salud de Santiago de Cali			**Enfoque de riesgo:**	**No. Acta de inspección:** 002002-25
Tiempo Vigencia Letras:	Un año			**Observaciones:**	Ninguna

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				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	La planta de producción de alimentos está ubicada en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.	0	(1)	NA	NO	
2	Sus accesos y alrededores se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.	0	(1)	NA	NO	
3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	(0)	1	NA	NO	Se evidencia Ventilen al ingreso de la Planta Sin Angeo Pero evita el ingreso de Polvo, Suciedad entre otros.
4	La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia una adecuada Separación física de las áreas Para Prevenir la Contaminación cruzada.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 3674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA	2600287	FECHA	2026-02-20	CONTRATO	4161.010.26.1.1583.2025	VERSION	202512

5	Los ambientes de producción están ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se evitan retrasos indebidos y la contaminación cruzada.	0	1	NA	NO	No se evidencia ambientes de Producción de acuerdo a secuencia logica del proceso
6	La edificación está construida de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.	0	1	NA	NO	
7	Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.	0	1	NA	NO	
8	El agua que se utiliza es de calidad potable.	0	1	NA	NO	El operador no a realizado el muestreo Microbiologico y fisicoquimico el 2025.
9	El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.	0	1	NA	NO	El contratista manifesta que los tanques de Agua son Subterraneos Por medio de bombas de Agua.
10	El tanque de almacenamiento de agua es de fácil acceso para la limpieza y desinfección cada 4 meses (Resolución 4145.0.21.0382 de 2014 Alcaldía de Santiago de Cali).	0	1	NA	NO	
11	El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento se realiza de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.	0	1	NA	NO	
12	El establecimiento está dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.	0	1	NA	NO	
13	Disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.	0	1	NA	NO	
14	Se dispone de lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas.	0	1	NA	NO	No se dispone de los lavamanos Suficientes debido a que el lavamanos de accionamiento no se le da el uso indicado.
15	En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos.	0	1	NA	NO	
16	Los pisos están construidos con materiales resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. El desnivel del piso evita el estancamiento de agua.	0	1	NA	NO	
17	En las áreas de elaboración y envasado, las paredes son de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.	0	1	NA	NO	
18	Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, están selladas y tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	0	1	NA	NO	Se evidencia en area de Frutas que las uniones entre Pared y Pared no son de forma redondeada.
19	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilita la limpieza y el mantenimiento	0	1	NA	NO	los techos no estan diseñados y construidos que faciliten la Limpieza y Desinfeccion
20	Las ventanas y otras aberturas en las paredes evitan la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilita la limpieza y desinfección.	0	1	NA	NO	Se evidencia Ventanas sin Proteccion (Mayas) Para evitar la entrada y anidamiento de Plagas.
21	Las puertas tiene superficie lisa, no absorbente, resistentes y de suficiente amplitud; las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	0	1	NA	NO	
22	El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.	0	1	NA	NO	
23	Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura	0	1	NA	NO	Se evidencia lamparas en áreas sin la Proteccion Para evitar la contaminación en caso de ruptura.

Powered by CamScanner

24	Las áreas de elaboración poseen sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no crean condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal.	0	(1)	NA	NO	
25	La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).	0	(1)	NA	NO	
26	El contratista cuenta con mínimo con una (1) línea telefónica fija y una (1) línea celular con servicio de telefonía y WhatsApp y correo electrónico, las cuales fueron reportadas a la Secretaría de Seguridad y Justicia y la Policía Nacional.	0	(1)	NA	NO	
27	La Planta de producción de alimentos cuenta con las áreas mínimas y se encuentran señalizadas (Numeral 5.1.1.1. AREA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS del Pliego de Condiciones): a. Área de Control de Calidad b. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Seco c. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Frío (cuartos fríos y/o congelación o sistemas de refrigeración y congelación) d. Área de Preparación o elaboración comida caliente e. Área de Preparación de Comida Fría f. Área de Almacenamiento de Fruver. g. Área de Prealistamiento Fruver. h. Área de Prealistamiento de Carnes i. Área de Producto no conforme Fruver j. Área de Lavado de Utensilios k. Área de Alistamiento de dietas l. Área de Empaque m. Área de Canastillos, Cambros, y almacenamiento de Utensilios n. Área de Despacho o. Área de Productos de Aseo p. Área de Vistieres q. Área de Baño r. Área de Deposito Temporal de residuos sólidos.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA

PUNTAJE ESPERADO (27)	27	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	70,37

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

FIRMAS

Nombre	Entidad	Cargo	Firma

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2560287	FECHA	2026-02-20	PREDIO	4161.010.28.1.1606.2025	VERSIÓN	202512

Atendió	Shelsy Camila Agudelo Ramon temporal/Administradora		
Atendió			
Acompañó			
Acompañó			
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo

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

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	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	2600296	FECHA	2026-02-22	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:**	11:20:00	**Hora Fin:**	12:06:00
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de res Arroz blanco Ensalada remolacha y zanahoria papa salada Jugo de fruta Postre					**No. Menú Verificado:**	M02
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:06:00	SI	25.60	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	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2027-02-11
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	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 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 vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
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. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: No 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. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo [Persiste]: 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. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y 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. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia planilla para registro de temperaturas [Persiste]: Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos, pero no garantiza la naturaleza de los alimentos ya que no se encuentra diligenciada completamente.
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: Se evidencia 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	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos. Pero no se encuentra diligenciada. [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 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. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia canastillas con acumulación de grasa y polvo [Subsana]: La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.
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	Se evidencia que los alimentos quedan en un área que tiene techo y adicional una poli sombra. [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. [Subsana]: Se evidencia que los alimentos quedan en un área que tiene techo y adicional una poli sombra.
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. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] El contratista cumple con el gramaje de postre, sin embargo se evidencia cajas muy por debajo del peso establecido promedio 425g Se envia jugo en un recipientecon capacidad de 22 Litros para un partede 99 PPL. [Subsana]: 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:**	27	**PORCENTAJE %:**	84

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600296_2002002_1_1771813757049.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).
4.jpeg



ITV_2600296_2002006_1_1771813828346.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_2600296_2002007_1_1771813892087.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2.jpeg



ITV_2600296_2002008_1_1771813969170.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.
3.jpeg



ITV_2600296_2002011_1_1771814104215.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).
6.jpeg



ITV_2600296_2003002_1_1771814206416.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
5.jpeg



ITV_2600296_2003005_1_1771814422987.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.
6.jpeg



ITV_2600296_2003006_1_1771814501443.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.
7.jpeg



ITV_2600296_2003009_1_1771814860084.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
8.jpeg



ITV_2600296_2003009_2_1771814860085.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600296_2003009_3_1771814860085.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600296_2003009_4_1771814860085.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600296_2003009_5_1771814860085.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600296_2003009_6_1771814860085.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600296_2003009_7_1771814860085.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600296_2003009_8_1771814860085.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

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	2600296	FECHA	2026-02-22	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_2600296_1_1771814980345.pdf	Acta EP Limonar 22022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

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

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2652-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

REVISTA	20000296	FECHA	2025-03-22	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	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:**	11:20	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de Res, Arroz blanco, Ens. Remolacha y Zanahoria, Pepa Sofrita, Jugo de fruta y Postre Variedad.					**No. Menú Verificado:**	
Nombre de quien atiende la visita:	Pedro Castelan					**Cargo de quién atiende la visita:**	Aux. en Cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:06	25,6°C	X	C	NC	T° 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:	JKV653	Hora de llegada del vehículo:	10:30	Hora finalización de la entrega:	12:06
Fecha SOAT:	04Mar25	Fecha Tecno-Mecánica:			
Fecha inspección:	16Oct25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					
CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Revisado

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Reyes				
Fecha certificado médico:	17Oct/25	Fecha asistencia a capacitación:	17Oct/25	Vigencia licencia de conducción:	22Jul27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

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	2600298	FECHA	2026-02-22	CONTRATO	4161.010.26.1.1589.2025	VERSIÓN	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)	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	
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	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: [2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TWT398 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	

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: 25000298 | FECHA: 2026-02-22 | CONTRATO: 4101.010.26.1.1588-2026 | VERSIÓN: 202512

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0 (1)	M A	N O	[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia los equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: Adquirir e implementar equipos y recipientes adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, asegurando la utilización formal plásticos para alimentos calientes y fríos con tapa para alimentos fríos y calientes, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: -Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. -Control de tiempo transcurrido al momento de la entrega, dejando evidencia documental. -Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA COMUNICACIÓN S TERMICOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LA COMIDA Compromiso: Se van adquirir termos para los traslados y reducir los tiempos de despacho para la conservación de los alimentos +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismo para garantizar la temperatura de los alimentos calientes Compromiso: Llevar control en los tiempos de despacho +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SATISFACTORIO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. Compromiso: Fortalecer con el operador dispone de un parque automotor compuesto por siete (7) vehículos, de los cuales el pleno de condiciones exigir un mínimo de cinco (5) unidades, requisito que se cumple plenamente +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0 (1)	M A	N O	[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia instrumento de medición calibrados. [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia instrumento de medición calibrados. [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / 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)	M A	N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-13][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrados. Compromiso: [Enviar instrumentos a entidad especializada para calibrar. +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-18] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia kit de limpieza y gramera dentro del vehículo [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / 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 entre el piso del medio de transporte.	0 (1)	M A	N O	[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición (gramaje y termómetro calibrados). [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsanó [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-22

PÁGINA 3

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	2606296	FECHA	2026-02-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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: 2026-02-14] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia planilla para registro de temperatura [Sin Compromiso] +++ Penalidad [ ] / Subsanada [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

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	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1) NA	NO	[Reportado: 2026-02-21] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el ciclo de menú, el menú del programado diferente de cerdo FINA UNIVERSIDAD, en aguadas entregó GALLETAS. [Sin Compromiso] +++ Penalidad [ ] / Subsanada [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2026-01-26] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación técnica idóneos para alimentos calientes y fríos con fines para alimentos fríos y calientes, garantizando el cumplimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperaturas, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previa al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, mediante sellos. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega. Rojinch evidencias documentales. +++ Penalidad [ ] / Subsanada [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2026-01-26] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que la entrega al ID no se entrega en termos plásticos y con vaso del 7 oncas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL [Sin Compromiso] +++ Penalidad [ ] / Subsanada [ ] / 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 de bebida se realizó por instrucción del supervisor y órgano de control (oficio 1-6741), como medida sanitaria, se gestionó procedimiento individual, verificarán a especificaciones. +++ Penalidad [ ] / Subsanada [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-14] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [Sin Compromiso] +++ Penalidad [ ] / Subsanada [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-02

ANEXOS DE CARTA A PENDIENTE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRASNPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2656298	FECHA	2026-02-22	CONTRATO	8161.010.26.1.1586.2025	MES/AÑO	202512

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) 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	

[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia cancelillas con polvo,falta de grasa y polvo
Compromiso: [Se va a realizar la limpieza de las cancelillas
+++ Reincide [ ] /Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie.
Compromiso: [Se debe adoptar una carpa o reubicar el punto de entrega
+++ Reincide [ ] /Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE (SIN TECHO)
Compromiso: [Se va enviar un oficio para solicitar que se cambie el lugar donde se realizan los descargues de los alimentos
+++ Reincide [ ] /Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SUMINISTRO: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia soporte o elemento similares que garanticen la inocuidad de los alimentos.
Compromiso: [Se solicitara a la estación reubicarlo de las mesas y en caso de ser necesario se implementara carpa
+++ Reincide [ ] /Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-09] Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No se evidencia: Carpas u objetos similares o algún tipo de mecanismo que garantices la protección de los alimentos que son objetos a la intemperie.
Compromiso: [Se solicitara la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se colocara carpas
+++ Reincide [ ] /Subsana [X] Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se verifica el peso de 8 salchichas con un equipo de 30 lbs
El operador cocinera indica que dispone de un recipiente con una capacidad de 19 Lt para un patrón de 80 PPL
Compromiso: [Se va solicitar el proveedor los gramajes cumplan con lo
+++ Reincide [ ] /Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El contratista cumple con el gramaje de arroz, sin embargo se evidencia cajas muy por debajo del peso establecido gramaje 425g
Se omite jugo en un recipiente con capacidad de 22 Litros para un consumo de PPL
Compromiso: [Se solicita al proveedor el cumplimiento del gramaje del pollo y se ecribira el peso durante el encuesta
+++ Reincide [ ] /Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

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, previo al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	(NO)
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	(NO)
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	(NO)

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 **PUNTAJE OBTENIDO:** 25 **PORCENTAJE %:** 86%

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Verdura

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

D VIAVA	2000296	FECHA	2025-02-22	CONTRATO	4181.010.26.1.1566.2025	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	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

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	2030296	FECHA	2026-02-22	CONTRATO	4161.010.26.1.1586-2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Caicedo	VT alimentación Integral	F. en Cocina	
Atendió				
Acompañó	Santiago Goyes	C.I. planificación Integral	Conductor	
Acompañó				

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

FECHA IMPRESIÓN

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

[illegible]	2660286	FECHA	2026-02-22	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

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:**

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO	VERSIÓN 28/01/2020
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Concesionario:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 20-24		No. Contrato:	4140.010.26.1.1588.2020	
ID Visita:	Fecha: 22 Feb 26	Nombre:	F.P. Jimmer		
Punto del día: 92	Mesa verificada:	2	Tiempo de consola evaluada:	Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZOS:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1= CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	528	1	MUESTRA 10			MUESTRA 19		
MUESTRA 2	483	1	MUESTRA 11			MUESTRA 20		
MUESTRA 3	430	0	MUESTRA 12			MUESTRA 21		
MUESTRA 4	431	0	MUESTRA 13			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	494	1	MUESTRA 14			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	485	1	MUESTRA 15			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	524	1	MUESTRA 16			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	529	1	MUESTRA 17			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 18			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 19			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 20			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 21			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 22					
MUESTRA 14			MUESTRA 23					
MUESTRA 15			MUESTRA 24					
MUESTRA 16			MUESTRA 25					
MUESTRA 17			MUESTRA 26					
MUESTRA 18			MUESTRA 27					
MUESTRA 19			MUESTRA 28					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	6	TOTAL RECHAZADOS:	2	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Nelly Salud	U.T. Alimentación Integral	Auxiliar de cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Fatima Goyes	U.T. Alimentación Integral	Calidad	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	Y-UV	Supervisor	

El día de visita tuvo alguna novedad como: un cese de: Luminal / SIC / ETI / PERSONERÍA / INTERVENTORÍA / CONTRALORÍA U OTRAS: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600297	FECHA	2026-02-22	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:**	11:20:00	**Hora Fin:**	11:28:00
Raciones Programadas:	60	**Raciones Entregadas:**	60	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de res Arroz blanco Ensalada remolacha y zanahoria papa salada Jugo de fruta Postre					**No. Menú Verificado:**	M02
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:28:00	SI	26.30	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	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2027-02-11
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	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 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 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. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA [Persiste]: 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. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera [Persiste]: 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	
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	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía. [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]: 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. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: Se evidencia 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. [2026-02-19] [2026-02-21 15:29:46] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes [Persiste]: 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. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia la entrega de las bebidas de manera individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia canastillas con acumulación de grasa y polvo. [Subsana]: La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	

2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600297_2002002_1_1771796792979.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).
4.jpeg



ITV_2600297_2002006_1_1771796882578.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_2600297_2002007_1_1771796937539.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2.jpeg



ITV_2600297_2003001_1_1771797112349.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_2600297_2003002_1_1771797198867.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
5.jpeg



ITV_2600297_2003006_1_1771797360496.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
6.jpeg

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	2600297	FECHA	2026-02-22	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_2600297_1_1771797641961.pdf	Acta EP Diamante 22022026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

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

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600297	FECHA	2026-02-22	CONTRATO	4161.010.26.1.1568-2025	VERSIÓN	282012

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.eldiam-ena@policia.gov.co	**Hora Inicio:**	11:20	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	60 **Raciones Entregadas:** 60	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de Res, Arroz blanco, Ens. Ensalada y Tinchoza, Pepi Sehpe, Jugo de fruta + Postre Variado.			**No. Menú Verificado:**	2
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castellon			**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe de cocina.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	11:28	26,3 °C	X	C	NC	T² 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:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	10:30	Hora finalización de la entrega:	11:20
Fecha SOAT:	04 Mar 25	Fecha Tecno-Mecánica:	11 Feb 27		
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:	Santiago Goyes				
Fecha certificado médico:	17 Oct/25	Fecha asistencia a capacitación:	17 Oct/25	Vigencia licencia de conducción:	22 Jul 27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

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 2606287 FECHA 2026-02-22 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: 2026-12-22] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TGT908 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, cumpliendo la dotación bolsas plásticas para alimentos calientes y frías con sello para alimentos frío y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA Compromiso: [Se utilizan termos para la conservación de las bebidas frías y se diferencian los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se va a garantizar las temperaturas disminuyendo los tiempos en despacho y entrega y con termos para las bebidas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° Visita	2600257	Fecha	2026-02-22	Contrato	4161.010.26.1.1588-2025	Versión	2025/12

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una sonda/es previamente calibrada.	0	N A	N O	[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados. [Sin Compromiso] +++ Penalidad [ ] / Subsanado [ ] / 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] +++ Penalidad [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-09] [Notificado: 2026-01-12] Plazo Seguimiento: 2026-01-14] El vehículo no cuenta con termómetro y sonda calibrados. [Sin Compromiso] +++ Penalidad [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-02-14] [Notificado: 2026-02-21] Plazo Seguimiento: 2026-03-03] El vehículo no cuenta con termómetro y sonda [Sin Compromiso] +++ Penalidad [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Batas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	N A	N O	[Reportado: 2026-12-23] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y limpieza con los instrumentos de medición (termómetro y termómetro (calibrados). [Sin Compromiso] +++ Penalidad [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-12-31] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y transporten los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ Penalidad [ ] / Subsanado [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	N A	N O	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	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	N A	N O	

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 relacionados en las especificaciones técnicas.	0	N A	N O	[Reportado: 2026-12-26] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:40 am). [Sin Compromiso] +++ Penalidad [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-12-31] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:56 am). [Sin Compromiso] +++ Penalidad [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2830297	FECHA	2026-02-22	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA / NO	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple con el rubro de menú, el dietta 40 preparado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el reportar entregó GALLETAS. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsume [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA / NO		
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA / NO		
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA / NO	[Reportado: 2026-02-15] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] El vehículo no cuenta con mecanismos que garantizan las temperaturas de los alimentos calientes [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsume [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:	
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: 2026-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que la bebida al D se entregaba en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por dieta PPL. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsume [ ] / 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 supervisor y órganos de control (oficio 18/12), como medida sanitaria, se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsume [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia la entrega de las bebidas de manera individual Compromiso: Sin soporte documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos. +++ Persiste [ ] / Subsume [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:	
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	[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia canastillas con acumulación de grasa y polvo. Compromiso: Se va a realizar la limpieza periodica de las canastillas +++ Persiste [ ] / Subsume [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:	
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) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			
	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA

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	2660259	FECHA	2026-02-22	CONTRATO	4161.210.26.1.1588.2025

VERSIÓN	260512				

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 %:**	86,2

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:** Raiz o tubérculo o plátano

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

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-0625 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

El visita	2698297	FECHA	2026.02.22	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025

		% 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			
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

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Contrato de Interventoría SCJ-2612-2026 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID Visita	7600297	Fecha	2026-02-22	Usuario	4161.010.25.1.1588.2025	Versión	2025.12

FIRMAS	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió				

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-22

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	2500297	FECHA	2025-02-22	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

Atendió	Pedro Castillo	U.t. alimentos Indígenas	T. en Cocina Contratista
Acompañó	Santiago Reyes	U.t. alimentos Integral	
Acompañó			
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de CEMPA

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

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

MICROLITIC CUMPLE CON LA VISITA

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/01/2025
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ROMANIZACIÓN PERSONAL CALLES 2025		No. Contrato:	4161.010.26.1.2108.2025	
ID Visita:	Fecha: 22/05/26	Nombre establecimiento:			
Parte del día:	Mano verificada:		Tiempo de corrida evaluado:		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		TAMAÑO DE LA MUESTRA:		NÚMERO DE RECHAZO:	

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	472	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	486	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	520	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	529	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	498	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:				
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:				

El día de visita la persona/empleada viene de un punto de control / SIJC / CTI / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600298	FECHA	2026-02-22	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:**	11:20:00	**Hora Fin:**	11:51:00
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de res Arroz blanco Ensalada remolacha y zanahoria papa salada Jugo de fruta Postre					**No. Menú Verificado:**	M02
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**	TECNICO EN COCINA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	11:51:00	SI	26.50	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	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2027-02-11

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	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 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 vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
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. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: No se evidencia 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	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: 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. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y 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	
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. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple con el ciclo de menú; el menú #9 programado derivado de cereal PAN VARIEDAD, el operador entrega GALLETAS. [Subsana]: Se evidencia 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. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. planilla sin diligenciar.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se entregan las bebidas de forma individual [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia canastillas con acumulación de grasa y polvo. [Persiste]: La distribución y entrega se realiza en condiciones higiénicas evitando la contaminación del alimento.
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. [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 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. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se verifica el peso de 8 salchichas con un equipo de 32,6g. El operador envía bebida de desayuno en un recipiente con una capacidad de 19 Lt para un partido de 94 PPL [Subsana]: 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_2600298_2002002_1_1771794874985.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).
4.jpeg



ITV_2600298_2002006_1_1771794352730.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_2600298_2002007_1_1771794468208.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
2.jpeg



ITV_2600298_2002008_1_1771794579341.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.
3.jpeg



ITV_2600298_2003001_1_1771795998351.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.
17.jpeg



ITV_2600298_2003002_1_1771795069981.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg



ITV_2600298_2003005_1_1771795237178.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.
7.jpeg



ITV_2600298_2003006_1_1771796031113.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.
17.jpeg



ITV_2600298_2003008_1_1771795642890.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).
8.jpeg



ITV_2600298_2003009_1_1771795887043.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600298_2003009_2_1771795887043.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600298_2003009_3_1771795887043.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600298_2003009_4_1771795887043.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600298_2003009_5_1771795887043.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600298_2003009_6_1771795887043.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600298_2003009_7_1771795887043.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600298_2003009_8_1771795887043.jpeg 3.9. CONDICIONES 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	

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	2600298	FECHA	2026-02-22	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_2600298_1_1771796244974.pdf	Acta EP Mariano Ramos.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

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

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº visita	29000268	Fecha	2026-02-22	Contrato	4161.010.26.1.1586.2025	Semana	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:**	11:20	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Crema de Res, Dirty Arroz blanco, Ens. Remolacha y Zanahoria, Pepi Selecta, Jugo de Fruta y Postre Variedad.					**No. Menú Verificado:**	2
Nombre de quién atiende la visita:	Pedro Castellon.					**Cargo de quién atiende la visita:**	Jefe en Cocina

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	11:51	26,5 °C	X	C	NC	Tº 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:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	10:30	Hora finalización de la entrega:	11:51
Fecha SOAT:	04Mar25	Fecha Tecno-Mecánica:	11Feb27		
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:	Santiago Reyes				
Fecha certificado médico:	17Oct/25	Fecha asistencia a capacitación:	17Oct/25	Vigencia licencia de conducción:	22Jul27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

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	26002585	FECHA	2026-02-22	CONTRATO	4161.010.28.1.1586.2025	VERSIÓN	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	(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 sera matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1) NA	NO	[Reprogramado: 2025-12-23] [Notificación: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] En evidencia que el vehículo con placa: [illegible] no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). (Sin Compromiso) +++ Persona [ ] / Detallista [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	

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

Nº VISITA	2800286	FECHA	2026-02-22	CONTRATO	4161.010.26.1.0586.2025	VERSIÓN	202512

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, latinas plásticas para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	N A	N O
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	N A	N O
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
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: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
Compromiso: [Adquirir o implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, asegurando la disponibilidad de elementos térmicos y barreras que eviten la contaminación física y biológica, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables.

Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá:
•Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos.
•Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique.
•Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental.

+++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / 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 DE LA TEMPERATURA
Compromiso: [Para conservar la temperatura se observarán los tiempos de despacho y transporte de los alimentos

+++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes
Compromiso: [La temperatura se va garantizar evaluando los tiempos de despacho

+++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-27] [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.
Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo los tiempos de despacho

+++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados.
Compromiso: [Enviar instrumento de medicion a entidad especializada para calibrar

+++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-25] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y lampazo con los instrumentos de medición (gramaje y termómetro (calibrados).
[Sin Compromiso]

+++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-31] [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 [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

PREGUNTAS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: AAAA-03-01

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	26000298	FECHA	2026-02-22	CONTRATO	4161.010.26.1.1588-2025	VERSION	202512

TOTAL VEHICULOS 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	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se coincide con el ciclo de menú, el menú programado derivado de corral PAM VARSEDAD, el operador entrego CALUNTAS. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsiste [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2025-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos solicitados. Compromiso: Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, teniendo la solución tercios para proteínas calientes y termos con hielo para alimentos frios y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Asi mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2025-12-02] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que la bebida el 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 DDL. [Sin compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / 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 evaluación del supervisor y organos de control (reunión 16-12), como medida sanitaria, se garantiza posionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [No envian soporte donde se especifica el porque se realiza el envio de la bebida de forma individual +++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [+Se envian documentos soporte donde se estandariza se entrega la bebida en termos +++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-19] Se evidencia camarillas con acumulación de grasa y polvo. Compromiso: [Se empezara a realizar limpieza rutinaria de las camarillas +++ Persiste [ ] / Subsiste [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

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	N A	N O	[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas cuando se la intemperie. Compromiso: Realizar restricción de las mesas o adquirir la carpa +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE Compromiso: Se toma la solicitud de la restricción de las mesas en la estación y de ser necesario se implementara carpas +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-22] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El operador ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo, no se evidencia la instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. Compromiso: Se enviara correo a las asesoras para la evaluación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara carpa +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] 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. Compromiso: Se solicitara la restricción y de ser necesario se implementara carpa +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la protección de los alimentos Compromiso: Se notificara a la asesora la instalación de las mesas y en caso de ser necesario se colocara en carpa. +++ 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	N A	N O	[Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se verifica el peso de 5 colchonetas con un equipo de 32,6g. El operador venia bebida de desayuno en un empaque con una capacidad de 150 ml pero un paquete de 94 FPL Compromiso: Se solicitara el peso adecuado al proveedor y en caso de ser necesario se le adjuntara mas tamaño +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	
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	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 satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0 1	N A	N O	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	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 organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0 1	N A	N O	

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2010-2025 – FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Ir visita: 2000293 FECHA: 2020-02-22 CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2020 202012

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	N A	(N O)
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	N A	(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).	0	1	(N A)	N O

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: 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: Raiz o tubérculo o plátano

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA: 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			

FUNDACION UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-05'12-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N visita	2909/2026	FECHA	2026-02-22	CONTRATO	4151.010.26.1.1585-2025	VIGENCIA	2025'12

		% 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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-22

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de interventoría SCJ-0612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2500256	FECHA	2026-02-22	HORARIO	4161.010.26.1.1988.2026	VIGENCIA	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Cubillos	U.T. Fallimelhor Antigua	Auxiliar	
Atendió				
Acompañó	Santiago Borges	U.T. Alimentación Integral	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:

IMÁGENES DE EVIDENCIA SOBRE LA VISITA

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-22 PÁGINA 2

	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:	4240.010.26.1-1358-2025	
ID Visita:		Fecha: 22 Feb 26	Nombre coordinador(a):	F. P. Mauricio Ramos	
Parte del día:	PM	Menú verificado:	2	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSTITUCIÓN E:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZOS: 3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	524	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	564	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	551	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	525	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	587	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	585	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	455	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	498	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 (BANDEJA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Nelson Gil	U. Operativa Bolívar	Aux Cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Campo	U.T. Alimentación Integral	Coordinador	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Profesional de Apoyo	

(*) día de visita (con corte/cambio de un solo de control / SEC / ETS / PERIODICIDAD / SUPERVISORA / CONTROL PREVIO LLEGADA DE

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	RO	FIRMA

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600299	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:19:00	**Hora Fin:**	12:04:00
Raciones Programadas:	51	**Raciones Entregadas:**	51	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa guiso de ahuyama jugo de fruta		arroz blanco plátano maduro cocinado postre variedad			**No. Menú Verificado:**	M03
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	12:04:00	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	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	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
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. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: 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	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente 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	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual. [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] La bebida no se entrega de manera individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	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. [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]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo con la minuta patrón. [Subsana]: 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. [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]: 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	Se realiza la entrega directa de los alimentos y se evidencia registro en la planilla con el comandante de estación. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía. [Subsana]: Se realiza la entrega directa de los alimentos y se evidencia registro en la planilla con el comandante de estación.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	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_2600299_2002002_1_1771887909693.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
2.jpeg



ITV_2600299_2002006_1_1771888003965.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.
3.jpeg



ITV_2600299_2002007_1_1771888082770.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4.jpeg



ITV_2600299_2003005_1_1771888393359.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_2600299_2003006_1_1771888518225.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_2600299_2003009_1_1771888686072.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600299_2003009_2_1771888686072.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600299_2003009_3_1771888686072.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600299_2003009_4_1771888686072.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600299_2003009_5_1771888686072.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600299_2003010_1_1771888794189.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_2600299_2004002_1_1771889021445.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
10.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	2600299	FECHA	2026-02-23	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_2600299_1_1771889589695.pdf	Acta EP Municipal 23022026.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

ID VISITA	2600299	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:19	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	51	**Raciones Entregadas:**	51	**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Pechuga de Pollo en Salsa, Arroz blanco, Curso de Zanahoria, Platano maduro cocido, Jugo de fruta y Postre Variado					**No. Menú Verificado:**	3
Nombre de quién atiende la visita:						**Cargo de quién atiende la visita:**	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:04	25,8°C	X	C	NC	1° 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:	JRO415	Hora de llegada del vehículo:	10:45	Hora finalización de la entrega:	12:04
Fecha SOAT:	11 Sep 25	Fecha Tecno-Mecánica:	10 Sep 25		
Fecha inspección:		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:	Edgar D. Hoyos				
Fecha certificado médico:	13 Mar 25	Fecha asistencia a capacitación:	13 Mar 25	Vigencia licencia de conducción:	30 Sep 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-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600299	FECHA	2026-02-23	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	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulacion 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 minino 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. [Sin Compromiso] *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. Compromiso: [Se acordó que el pliego de condiciones exige un máximo de cuatro [4] vehículos y el operador dispone de siete (7)] *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2025-01-02] [Notificado: 2026-01-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El vehículo no cuenta con mecanismos para estimular la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se evidencia que mecanismo es el más adecuado para garantizar temperatura caliente] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Sin Compromiso] *** Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrado.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persona [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. Compromiso: [No inspeccionar ni calificación de los equipos con una entidad que los certifique] +++ Persona [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia termómetro y gramera. [Sin Compromiso] +++ Persona [ ] / Subsana [ ] / 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	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 % 81,81

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	
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 segun 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	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] [E] A se entrega con una temperatura de 34°C y bebida de 29.9°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. Compromiso: [Se empezara el proceso de ensamblaje y despacho para disminuir los tiempos y garantizar temperaturas +++ Persona [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-08] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los raciones. Compromiso: [Se disminuiran los tiempos de despacho +++ Persona [ ] / 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 DETENCION TRANS...
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600299	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	2025V2

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
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
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
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	N A	N O

[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual.
Compromiso: [La entrega se termus se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria, se garantiza pensamiento individual conforme a especificaciones.
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-06] Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] La bebida no se entrega de manera individual.
Compromiso: [Se aportara documento soporte donde se especifica la entrega en termos
*** 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 total de la sumatoria de los componentes en peso servido por (bolsa) (600g aprox.)
Compromiso: [Se notificara el peso de las porciones servidas en el encuentro
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-02] Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo con la minuta patrón.
Compromiso: [SE solicita gramaje durante el encuentro y se garantiza la consistel
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-10] Notificado: 2026-02-10][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Operador cumple: gramaje de pan y fruta, sin embargo su sumyta con gramaje de queso requerido (30 gramos)
Compromiso: [Se va a notificar el gramaje durante el encuentro
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026/03-03] Operador cumple con el gramaje recuento de la caja de morcilla (490 gramos), se entrego no se da cumplimiento al gramaje del pan de refrigerio frijolero (60 gramos) las cinco muestras de pan verificadas dieron un promedio de 45,2 gramos.
El operador envio bebida de refrigerio de un recipiente con capacidad de 4 litros para un parte de 53 RPL (Volumen requerido 10,6 litros)
[Sin Compromiso]
*** 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 la ración de proteína (se ha evidenciado entrega diaria de pretre bocadillo)
Compromiso: [Se garantiza la ración del postre con panela, cocada, bocadillo con leche
*** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

4. CONDICIONES DE PRESTACION 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	N A	N O	

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-23 PAGINA 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 SCJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600299	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

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	[Reportado: 2026-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía. [Sin Compromiso] ••• Periódico [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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 %: 86,2

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	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			

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

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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2608298	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSION	202512

		% 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			

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

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN 2026-02-23 PÁGINA 2

Powered by CamScanner

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió				

NÚMERO 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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600249	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1068.2025	VERSIÓN	202512

Atendió Shelly C. Ayudelo — ut alimentación Administradora — Shelly A.
Acompañó Edgar Hoyos — U.T. Alimentación Unidos — Edgar Hoyos
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	VERSIÓN 10/01/2025
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		
ID Visita:		Fecha: 23/Feb/26	Nombre complejo/colegio:			
Parte del día:	01	Hora verificación:	3	Tiempo de comida evaluado:		
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (GRAMOS PROTEÍNA)

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	480	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	465	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	480	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	488	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	486	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 (GRAMOS PROTEÍNA)

TOTAL ACEPTADOS:	4	TOTAL RECHAZADOS:	1	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yuleisy P.	Alimentarium	Manipuladora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U.T. Alimentación Integral	Coordinador	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor	

El día de visita hizo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / RECONTRALORÍA / 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	2600300	FECHA	2026-02-23	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:**	11:19:00	**Hora Fin:**	12:28:00
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**	53	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa guiso de ahuyama jugo de fruta		arroz blanco plátano maduro cocinado postre variedad			**No. Menú Verificado:**	M03
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	12:28:00	SI	25.60	No cumple con la temperatura del jugo del almuerzo.
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	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	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado) de acuerdo con las especificaciones técnicas. [Subsana]: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación. [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]: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
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. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: 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	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente 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	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [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]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección [Subsana]: 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 durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos. [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia planilla para registro de temperatura de los mismos pero no se registra la temperatura de despacho o entrega. [Subsana]: Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos. [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos pero no se encuentra diligenciada. [Subsana]: Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos. [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]: Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	

4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Se evidencia mecanismos(planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El A se entrega con una temperatura de 38°C y bebida de 26.6°C [Persiste]: Se evidencia mecanismos(planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	La bebida no se entrega de manera individual. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se entregan las bebidas de forma individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple rotación de bebidas (entrega el mismo jugo que el día anterior) JUGO DE MORA [Subsana]: 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	Se realiza la entrega directa de los alimentos y se evidencia registro en la planilla con el comandante de estación. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía. [Subsana]: Se realiza la entrega directa de los alimentos y se evidencia registro en la planilla con el comandante de estación.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	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_2600300_2001003_1_1771886041187.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_2600300_2002002_1_1771886272311.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
2.jpeg



ITV_2600300_2002006_1_1771886450794.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.
5.jpeg



ITV_2600300_2002007_1_1771886575417.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600300_2002008_1_1771886746524.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.
5.jpeg



ITV_2600300_2002011_1_1771887101139.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).
7.jpeg



ITV_2600300_2003005_1_1771887342938.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.
8.jpeg



ITV_2600300_2003006_1_1771887432236.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.
9.jpeg



ITV_2600300_2003010_1_1771887528473.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_2600300_2004002_1_1771887613142.jpeg
4.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).
7.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	2600300	FECHA	2026-02-23	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_2600300_1_1771889364666.pdf	Acta EP La Rivera 23022026.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-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2560300	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	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 #57-03, Comuna 5, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:19	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**	53	**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Pechuga de Pollo en salsa, Arroz blanco, Guiso de Lenteja, Plátano Maduro cocido, Jugo de fruta y Ensalada Vegetal.					**No. Menú Verificado:**	3
Nombre de quién atiende la visita:						**Cargo de quién atiende la visita:**	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:28	25,6°C	X	C	NC	T° 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:	SPO415	**Hora de llegada del vehículo:**	10:45	**Hora finalización de la entrega:**	12:28		
Fecha SOAT:	11Sep25	**Fecha Tecno-Mecánica:**	10Sep25				
Fecha Inspección:		**No. acta de inspección:**		**% Cumplimiento:**	100		
Sutred 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 Mar 25	**Fecha asistencia a capacitación:**	13 Mar 25	**Vigencia licencia de conducción:**	30Sep28
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	2500300	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	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 (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 (colorado) de acuerdo con las especificaciones técnicas. Compromiso: [Se realiza capacitación de BPM e los manipuladores +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El conductor no cuenta con calzado adecuado (zapatos de seguridad) sin embargo el operador subsana el hallazgo durante la visita. Compromiso: [Se realiza capacitación de BPM +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] [El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. Compromiso: [ ] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. Compromiso: [Se aclara que el parque de condiciones exige un mínimo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de siete (7), de los cuales seis (6) cumplen plenamente con las especificaciones, por tanto, el requisito se mantiene con cinco y la operación continúa conforme a lo exigido contractualmente. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. Compromiso: [Se aclara que el operador dispone de un parque automotor compuesto por siete (7) vehículos, de los cuales el pliego de condiciones exige un mínimo de cinco(5) unidades, requisito que se cumple plenamente. Los vehículos asignados a la operación cumplen con el modelo exigido (2018 en adelante), así como con las especificaciones técnicas requeridas. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	

Powered by CamScanner

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: 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 implementa termometros en los vehiculos ••• 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 mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con hielo para alimentos fríos y botellas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Medición y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. ••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Sin Compromiso] ••• Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada	0 / 1	N A / N O	[Reportado: 2025-12-30] [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: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. Compromiso: [Se implementa termometro y gramera y se realizara calibración con entidad apta ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera. Compromiso: [Se entrega termometro y gramera a cada vehiculo ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia termometro y gramera. Compromiso: [Se dotan instrumentos. ••• Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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 / N O	[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y bamplico con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / 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 entrega kit de limpieza a cada conductor ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [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 vehiculo ••• Persiste [ ] / Subsana [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 / N O	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 / 1	N A / N O	

Powered by CamScanner

				[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 registro diario de entrega con item para colocar temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
				[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura. Compromiso: [Se implementara formato de entrega de raciones diarias por estación con item de temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se evidencia planilla para registro de temperatura de los alimentos pero no se registra la temperatura de despacho o entrega. Compromiso: [Se realizara capitación para diligenciar el formato +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
				[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia planilla para el registro de temperatura de los insumos pero no se encuentra diligenciado. Compromiso: [Se actualizara la planilla en mención +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
				[Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia Planilla sin embargo Operador diligencia la temperatura de horno de Regata al establecimiento donde la Planta aun no inicia reparto. Compromiso: [Se realizara la capacitacion para el correcto diligenciamiento. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0 (1) N A / N O	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1) N A / N O	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0 (1) N A / N O	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0 (1) N A / N O	
			[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] La carne se entrega con una temperatura de 40°C y bebida de refrigerio 51°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. Compromiso: [Se mejorara el ensamble y despacho en tiempos y se implementara pulpa o hielo para garantizar temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	(0) 1 N A / N O	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El/A se entrega con una temperatura de 30°C y bebida de 28.5°C Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la dotación termos plásticos para alimentos calientes y termos con tetra para alimentos fríos y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarias aplicables. Así mismo, se implementará un procedimiento interno de control y verificación de temperatura, el cual incluirá: •Selección y registro de temperatura previo al despacho de los alimentos. •Control de temperatura durante el transporte, cuando aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ 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-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600308	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4151.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

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: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual. Compromiso: [La entrega en tarros se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 15/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual. Compromiso: [La entrega en tarros se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 15/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] [6 La bebida no se entrega de manera individual. Compromiso: [Se envíara oficio soporte donde se especifica el porque se entrega la bebida de esa forma +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se entregan las bebidas de forma individual. Compromiso: [Se envíara documento soporte donde se aclare porque se entrega la bebida en tarros. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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 garantican 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	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple relación de tabacia (entrega el mismo tajo que el día anterior) JUGO DE MORA Compromiso: [Se garantizara la rotación de fruta para el jugo en cada tiempo +++ 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	[Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0 (1)	NA / NO	

Powered by CamScanner

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 instalaciones de Fuerza, 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 e lactantes según las especificaciones técnicas numeral 6.4.1.7 (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 %:	86,2

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
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			

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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600300	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4181.010.26.1.1098.2025	VERSIÓN	2024V2

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelby P. Agudelo	Alimentación	Administradora	Shelby A.
Atendió				
Acompañó	Edgar Hoyos	U.T. Alimentación Integral	Enlace	Edgar Hoyos
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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____

Powered by CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 10/01/2025
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ADMINISTRACIÓN INTEGRAL CALI 23-25			No. Contrato:	F.P. Riverz		
ID Visita:		Fecha: 23/Feb/26	Rotación:				
Parte del día:	53	Hora verificación:	3	Tiempo de servicio evaluado:	5 Minutos		
NIVEL DE INSPECCIÓN:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZOS:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MÁXIMO 5 PERSONAS)

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	479	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	465	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	473	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	485	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	497	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 (MÁXIMO 5 PERSONAS)

TOTAL ACEPTADOS:	4	TOTAL RECHAZADOS:	1	DESCRIPCIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheily	Administración	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U.T. Alumbrado Integral	Conductor	Edgar Hoyos
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castro	UV	Supervisor	

1) día de visita para acompañamiento de un ente de control / SIC / IVC / 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	2600301	FECHA	2026-02-23	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:**	11:19:00	**Hora Fin:**	11:42:00
Raciones Programadas:	104	**Raciones Entregadas:**	104	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa guiso de ahuyama jugo de fruta		arroz blanco plátano maduro cocinado postre variedad			**No. Menú Verificado:**	M03
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	11:42:00	SI	50.20	SE REALIZA LA TEMPERATURA A LA CAJA CON LOS COMPONENTES.
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

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

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante todo la operación. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El conductor no cuenta con la dotación adecuada (calzado) de acuerdo con las especificaciones técnicas [Subsana]: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante todo la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [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 vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
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. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: 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	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente 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 de registro de temperatura de los alimentos y se encuentra diligenciada. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos. [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia planilla de registro de temperatura pero no se evidencia diligenciamiento [Subsana]: Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El Almuerzo se entrega con una temperatura de 42°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: 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. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	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. [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]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje servido. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo a la minuta patron. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] E toman 8 muestras aleatoreamente de las cuales 6 muestras tienen menos de 460 gr , El contratista NO cumplio con el gramaje para el menu verificado (NO SUBSANADO) [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-07] [2026-02-14 07:40:22] El contratista cumple gramaje de cajas y pan; sin embargo envia dos recipientes con capacidad de 19 Litros, uno para cena y el otro para refrigerio, (Jugo de guayaba y jugo de mango). No cumpliendo con el jugo de los dos tiempos. para un parte de 105 PPL (volumen requerido : cena 26.25 litros y Refrigerio 21 Litros). [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] 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. [Subsana]: 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. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] No se cumple con la rotación de postre (todos los dias anteriores se ha entregado bocadillo) [Subsana]: 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_2600301_2001003_1_1771883675580.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_2600301_2002002_1_1771883781769.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
2.jpeg



ITV_2600301_2002007_1_1771884103811.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600301_2002011_1_1771884289887.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).
7.jpeg



ITV_2600301_2003005_1_1771884621851.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.
8.jpeg



ITV_2600301_2003006_1_1771884772744.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.
9.jpeg



ITV_2600301_2003009_1_1771884985766.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600301_2003009_2_1771884985766.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600301_2003009_3_1771884985766.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600301_2003009_4_1771884985766.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600301_2003009_5_1771884985766.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600301_2003009_6_1771884985766.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600301_2003009_7_1771884985766.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600301_2003009_8_1771884985766.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600301_2003010_1_1771885355944.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.
4.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	2600301	FECHA	2026-02-23	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_2600301_1_1771889169801.pdf	Acta EP Floresta 23022026.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

ID VISITA	2600301	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	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:**	11:19	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	104 **Raciones Entregadas:** 104	**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Pechuga de Pollo en Salsa, Arroz blanco, Salsa de Ahuyama, Picture maduro cocinado, Jugo de fruta y Postre Variedad			**No. Menú Verificado:**	3
Nombre de quién atiende la visita:				**Cargo de quién atiende la visita:**	

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	11:42	50,2°C	X	C	NC	T° Cerca con Comunales.
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:	JPO415	**Hora de llegada del vehículo:**	10:45	**Hora finalización de la entrega:**	11:42
Fecha SOAT:	11 Sep 25	**Fecha Tecno-Mecánica:**	10 Sep/25		
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:	Edgar D. Hoyos				
Fecha certificado médico:	13 Mar 25	**Fecha asistencia a capacitación:**	13 Mar 25	**Vigencia licencia de conducción:**	30 Sep 28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		**Fecha asistencia a capacitación:**			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-23 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	2680301	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1506.2025	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	
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 (cobrete) de acuerdo con las especificaciones técnicas Compromiso: [Se realiza la capacitación de BPM al conductor *** Persona [ ] / Subsana [X] / 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: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que el vehículo con placa TGY568 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] *** Persona [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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, lonas plásticas 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 neveras para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se entrega instrumento de medición de temperatura al conductor *** Persona [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Sin Compromiso] *** Persona [X] / 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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA: 2666301 | FECHA: 2026-02-23 | CONTRATO: 4161.010.26.1.1566.2025 | VERSION: 2025-2

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-23] [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 gramera 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: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. Compromiso: [Enviar instrumento de medicion a entidad especializada para calibrar === Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia termometro y gramera. [Sin Compromiso] === Persiste [X] / Subsana [ ] / 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) 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	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no no cuenta con formato para registro de temperatura Compromiso: [Se suplementara formato de registro diario de entrega de raciones con item de temperatura === Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura Compromiso: [Implementar registro diario de entrega de raciones con item de temperatura === Persiste [ ] / Subsana [X] / 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 (sin) no se evidencia diligenciamiento Compromiso: [Se realizara capacitación para correcto diligenciamiento === Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

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	
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	

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	2800301	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	2025/12

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 Alimento se entrega con una temperatura de 42°C, estando por debajo del requerido para alimentos calientes. Compromiso: [Se ajustara el proceso de ensamble y despacho para garantizar los tiempos de entrega y temperatura] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que la bebida al 0 se entregaba en termos plásticos y con uso de 7 orejas 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: 2026-01-01] [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 dirigentes de control (reunión 16/12), como medida sanitaria, se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-06] [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 dirigentes de control (reunión 16/12), como medida sanitaria, se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-02-02] La bebida no se entrega de manera individual. Compromiso: [Se envía desprendible soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos. +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	

PRIVADOS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESION: 2026-02-23

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	2600301	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VERSIÓN	202512

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: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) Compromiso: [Se realizara cambios en el proceso de ensamble donde se pese un porcentaje de las raciones para rectificar que se cumple con la adecuada +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El operador no cumple con el gramaje servido. Compromiso: [Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] No se cumple con los gramajes del menú de acuerdo a la ficha técnica. Compromiso: [Se debe rectificar el gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] El tamaño 8 muestras aleatoriamente de los panes 6 muestras tienen menos de 850 gr , El contratista NO cumplio con el gramaje para el menu verificado (NO SUBSANADO) Compromiso: [Se rectificara el gramaje durante el proceso de ensamble +++ 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 proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio de 67 gramos. Se envia bolsita en un recipiente de 10 litros para un parte de 163 PPL. Compromiso: [Se rectifica gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-07] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] El contratista cumple gramaje de cajas y pan, sin embargo envia dos recipientes con capacidad de 19 Litros, uno para cena y el otro para refrigerio, (Jugo de guayaba y jugo de naranja). No cumpliendo con el Jugo de los dos tiempos. para un parte de 105 PPL (volumen requerido : cena: 26,25 litros y Refrigerio 21 Litros). Compromiso: [Se rectificara el gramaje durante el ensamble y se garantizaran las cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Operador cumple gramaje total de las cajas de comida verificadas, asi como el gramaje de pan, sin embargo no de complemento a la cantidad de bebida requerida para el parte 105 PPL (26,25 Litros para cena y 21 Litros para refrigerio), en su lugar envia un recipiente con capacidad de 19 litros y un recipiente con capacidad apros de 13 litros [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se cumple con la rotación de postre (todos los dias anteriore se ha entregado bocadillo) Compromiso: [Se realizara la rotación de postres por panelita, cocada, bocadillo con leche. +++ 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)	N A / N O	

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) N A / N O	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0 (1) N A / N O	

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-01 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-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2600301	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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 %:	86,2

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Cereal		
		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

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Proteico		
		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

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Raíz o tubérculo o plátano		
		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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-02-23

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	26003301	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1585.2025	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: 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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN NOMBRE(S) 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

[illegible]	2800301	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelly O. Agudelo R	alimentacion	Administradora	Shelly A.
Atendió				
Acompañó	Edgar Hoyos	O.I. Alimentacion Integral	Colector	Edgar Hoyos
Acompañó				

PADRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA APROBACION: 2026-02-23

FIRMA 8

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	2600301	FECHA	2026-02-23	CONTRATO	4161.010.26.1.15/SS.2025	VERSION	202512

Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sub. de Zumbo	

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 2. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 16/01/2026

Contratistas:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26		No. Contrato:		
El Visitor:		Fecha: 23/2/2026	Nombre establecimiento:	EP. Floresta	
Parte del día:	104	Mesa verificada:	3	Tiempo de consumo evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN %:	1	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PLÁSTICA)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	471	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	494	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	503	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	523	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	471	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	471	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	506	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	483	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 (BANDEJA PLÁSTICA)

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

OTROS / NOMBRES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheila	Alimentando	Administradora	Sheila M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	U.T. Alimentando la Región	Evaluador	Edgar Hoyos
ACOMPAÑÓ:				
RECIBIÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Zona	

El día de visita tuvo alguna(s) novedad(es) de ausencia de: (marcar) / SSO / EPP / PERECHERIA / CONGELADOR / CONTRATISTA U OTRO: ¿Cuál? SI 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	2600302	FECHA	2026-02-23	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:**	16:00:00
Raciones Programadas:	1902	**Raciones Entregadas:**	0	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	café con leche, naranja, queso, pan blanco. arroz, lenteja guisada, pescado, yuca, jugo de mango, cocada arroz, chorizo, papa, calabaza guisada, jugo de lulo pan dulce, jugo de lulo					**No. Menú Verificado:**	M04
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	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.	1	[2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] Parte del dia para mujeres 156parte de dia para hombres 1742. al momento de realizar en la planta la revision , de la materia prima para cumplimiento de la minuta N15 , se evidencia que no tenia en almacenamiento la proteina correspondiente al menu , siendo las 4:30 de la tarde llega el proveedor a la planta y al momento de pesarla, la pechuga no cumple gramaje (se evidencia 180 kg de pechuga) . se evidencia tambien que el platano maduro no cumplio con el gramaje (198.2 kg peso observado). no se evidencia pan mogolla para el cumplimiento de la minuta platano verde no cumple con el gramaje correspondiente segun el parte (255.3 kg9 peso observado) [Sin Seguimiento]: El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] El contratista no cumple con los pesos brutos establecidos para las preparaciones del menú # 6: Arepa, hay en planta 90000 gr. (200 paq. x 10 uni para un total 2000 uni x 45 gr. cada arepa) y deben ser 114960 gr. Limón, hay en planta 74700 gr. y deben ser 114960 gr. Los ingredientes zanahoria y habichuela no se evidencia en la planta de alimentos para la preparación de pasta caliente con verduras [Sin Seguimiento]: El menu verificado (menu #4) lleva de desayuno pan por lo tanto no se puede evidenciar si el operador sigue usando arepas con peso inferior al solicitado [2026-02-13] [2026-02-21 11:54:02] 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 [Sin Seguimiento]: El menu verificado no contiene la proteina mencionada, sin embargo operador cumple con gramajes de proteinas verificadas, pescado y chorizo. [2026-02-18] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia que las arepas no cumplen con el gramaje para las raciones programadas. [Sin Seguimiento]: El menu verificado (menu #4) lleva de desayuno pan por lo tanto no se puede evidenciar si el operador sigue usando arepas con peso inferior al solicitado

TOTAL ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600302_3099100_1_1772199046285.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 2026-02-27 at 8.19.58 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_1_1772199160557.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 2026-02-27 at 8.20.32 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_1_1772199201513.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 2026-02-27 at 8.20.39 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_1_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.41 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_10_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.06 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_10_1772199160558.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 2026-02-27 at 8.20.34 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_10_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.41 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_10_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.44 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_11_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.07 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_11_1772199160558.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 2026-02-27 at 8.20.35 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_11_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.42 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_11_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.44 AM (4).jpeg



ITV_2600302_3099100_12_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.08 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_12_1772199160558.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 2026-02-27 at 8.20.36 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_12_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.43 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_12_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.44 AM (5).jpeg



ITV_2600302_3099100_13_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.09 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_13_1772199160558.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 2026-02-27 at 8.20.38 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_13_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.43 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_13_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.44 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_14_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.09 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_14_1772199160558.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 2026-02-27 at 8.20.38 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_14_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.43 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_14_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.45 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_15_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.11 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_15_1772199160558.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 2026-02-27 at 8.20.38 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_15_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.43 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_15_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.45 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_16_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.12 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_16_1772199160558.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 2026-02-27 at 8.20.39 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_16_1772199201515.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 2026-02-27 at 8.20.44 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_16_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.45 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_17_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.14 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_17_1772199201515.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 2026-02-27 at 8.20.44 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_17_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.45 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_18_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.16 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_18_1772199201515.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 2026-02-27 at 8.20.44 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_18_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.46 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_19_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.20 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_19_1772199201515.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 2026-02-27 at 8.20.44 AM (4).jpeg



ITV_2600302_3099100_19_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.46 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_2_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.02 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_2_1772199160557.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 2026-02-27 at 8.20.32 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_2_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.39 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_2_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.41 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_20_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.27 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_20_1772199201515.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 2026-02-27 at 8.20.44 AM (5).jpeg



ITV_2600302_3099100_20_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.46 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_21_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.28 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_21_1772199201515.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 2026-02-27 at 8.20.44 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_21_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.46 AM (4).jpeg



ITV_2600302_3099100_22_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.29 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_22_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.46 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_23_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.30 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_23_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.47 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_24_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.30 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_24_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.47 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_25_1772199046287.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 2026-02-27 at 8.20.31 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_25_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.47 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_26_1772199046287.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 2026-02-27 at 8.20.31 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_26_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.47 AM (4).jpeg



ITV_2600302_3099100_27_1772199046287.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 2026-02-27 at 8.20.31 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_27_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.47 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_28_1772199046287.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 2026-02-27 at 8.20.31 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_28_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.48 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_29_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.48 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_3_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.02 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_3_1772199160557.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 2026-02-27 at 8.20.32 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_3_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.39 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_3_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.42 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_30_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.48 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_31_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.48 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_32_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.49 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_33_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.49 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_34_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.49 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_35_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.49 AM (4).jpeg



ITV_2600302_3099100_36_1772199272849.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 2026-02-27 at 8.20.49 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_4_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.03 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_4_1772199160557.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 2026-02-27 at 8.20.33 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_4_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.40 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_4_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.43 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_5_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.03 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_5_1772199160557.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 2026-02-27 at 8.20.33 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_5_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.40 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_5_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.43 AM (2).jpeg



ITV_2600302_3099100_6_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.04 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_6_1772199160557.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 2026-02-27 at 8.20.33 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_6_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.40 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_6_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.43 AM (3).jpeg



ITV_2600302_3099100_7_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.05 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_7_1772199160557.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 2026-02-27 at 8.20.33 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_7_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.40 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_7_1772199272848.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 2026-02-27 at 8.20.43 AM.jpeg



ITV_2600302_3099100_8_1772199046286.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 2026-02-27 at 8.20.06 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_8_1772199160557.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 2026-02-27 at 8.20.34 AM (1).jpeg



ITV_2600302_3099100_8_1772199201514.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 2026-02-27 at 8.20.41 AM (1).jpeg