1. TIPO DE INFORME	
INFORME PARCIAL [X]	INFORME FINAL [ ]
Cuota Número _4_	
2. ASPECTOS GENERALES DE CONTRATO Y SU EJECUCIÓN	
Contrato u Orden de compra y/o servicio o Aceptación de oferta No: 4161.010.26.1.1571.2025	
Nombre del contratista: Fundación Universidad del Valle	
Documento de identificación del Contratista: 800.187.151-9	
Nombre del supervisor: LUIS EDUARDO VARELA GUTIÉRREZ – SUBSECRETARIO DE ACCESO A SERVICIOS DE JUSTICIA	
Organismo: SECRETARIA DE SEGURIDAD Y JUSTICIA.	No. Teléfono: 6028879020
Objeto del contrato u Orden de compra y/o servicio o Aceptación de oferta No. 4161.010.26.1.1571.2025: CONTRATAR EL SERVICIO DE INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO QUE TIENE POR OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.	
3. INFORME JURÍDICO	
Fecha de Inicio	Fecha Terminación
19/dic/2025	08/abr/2026
Modificación al contrato: Modificación No 1 de fecha 31/03/2026 a la CLAUSULA TERCERA: VALOR del contrato No 4161.010.26.1.1571.2025 en el sentido de adicionar la suma de SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS M/CTE ($77.305.322).; CLAUSULA SEXTA: PLAZO del contrato No 4161.010.26.1.1571.2025.	

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Suspensión: N/A

Reanudación: N/A

Cesión: N/A

Terminación anticipada: N/A

De conformidad con lo establecido en el Artículo 83 de la ley 1474 de 2011, las entidades públicas están obligadas a vigilar la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor o un interventor, según corresponda. El contrato de interventoría será supervisado directamente por la entidad estatal.

Como parte de las actividades de supervisión del contrato que tiene por objeto contratar el servicio de interventoría integral al contrato que tiene por objeto: prestar el servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente en sitio, para la población privada de la libertad - Ppl, que se encuentran en los centros de detención transitoria del distrito especial de Santiago de Cali, se ha recibido y evaluado el informe de interventoría por parte de la Fundación Universidad del Valle, el cumple de manera integral en el área técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica.

El informe garantiza el cumplimiento de las labores realizadas por la interventoría de acuerdo a los requisitos contractuales.

4. INFORME CONTABLE Y FINANCIERO

Valor inicial del contrato: NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS SEIS MIL VEINTIDÓS PESOS M/CTE ($995.306.022)

Adición*:* SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS M/CTE ($ 77.305.322)

Prórroga: Se prorrogó el plazo de ejecución inicial del contrato hasta el 08/abr/2026

Resumen contable y financiero:

Valor Total del Contrato	Valor Cuota a Cancelar	Valor Acumulado Cancelado	Saldo por Cancelar
$ 1.072.611.344	$ 149.295.903	$ 846.010.119	$ 77.305.322

INFORMACIÓN DEL PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

PERSONA JURÍDICA:
FECHA DE CERTIFICACIÓN: 16 DE MARZO DE 2026
La certificación fue expedida por el revisor fiscal.

DATOS DE PLANILLA
No. Planilla: 9501145699 Tipo E
No. PIN, Autorización, Referencia, Pago: N/A
Operador: Aportes en Línea
Fecha de Pago: 06 de MARZO de 2026
Periodo de pago de la seguridad social: SALUD: 2026-03, PENSION 2026-02

EDUAR FABIAN AMAYA BERMÚDEZ, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.120.579.930, en calidad de Revisor Fiscal, manifiesta bajo la gravedad del juramento que han cumplido con las obligaciones a los sistemas de seguridad social (Salud y Pensiones), ARL, y obligaciones parafiscales señaladas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y a la fecha, se encuentra a Paz y Salvo por estos conceptos se aporta planilla de pago de seguridad social de Aportes en línea.

Observaciones al informe contable y financiero: No se realizan observaciones al informe contable y financiero.

5. INFORME TÉCNICO

VIGILANCIA TÉCNICA:

De acuerdo con los objetivos específicos enmarcados en el seguimiento técnico al contrato de alimentación por el cual se presta el servicio de alimentación para la Población Privada de la Libertad (PPL) que se encuentran en los Centros de Detención Transitoria (CDT) del Distrito Especial de Santiago de Cali, durante el periodo señalado al segundo informe, se realizó el despliegue de las visitas correspondientes al cronograma establecido de la siguiente manera:

OBJETIVO DE LAS VISITAS

- Verificar el transporte y distribución de los alimentos a las Estaciones de Policia Cali, documentación y especificaciones técnicas del pliego.
- Verificar especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

DOCUMENTOS SOPORTE

- Acta de Visita.
- Registros fotográficos georreferenciados.

Tabla 4. Visitas de seguimiento en campo realizadas por interventoría durante el período 01-03-2026 al 31-03-2026.

ID VISITA	FECHA	LOCACIÓN
2600323	2026-03-02	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600338	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600339	2026-03-02	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600324	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600340	2026-03-02	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600325	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600352	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600351	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600353	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600326	2026-03-03	CAT SAN NICOLÁS
2600327	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600354	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600341	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600355	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600356	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600342	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600344	2026-03-03	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

2600346	2026-03-04	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600330	2026-03-04	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600345	2026-03-04	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600347	2026-03-04	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600328	2026-03-04	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600329	2026-03-04	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600357	2026-03-04	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600358	2026-03-05	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600331	2026-03-05	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600332	2026-03-05	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600359	2026-03-05	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600333	2026-03-05	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600360	2026-03-05	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600348	2026-03-05	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600349	2026-03-06	CAT SAN NICOLÁS
2600350	2026-03-06	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600361	2026-03-06	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600362	2026-03-06	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600363	2026-03-06	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600334	2026-03-06	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600335	2026-03-07	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600336	2026-03-07	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

2600337	2026-03-07	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600367	2026-03-10	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO
2600378	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600379	2026-03-10	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600368	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600380	2026-03-10	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600369	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600394	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600390	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600393	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600395	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600391	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600392	2026-03-10	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600370	2026-03-11	CAT SAN NICOLÁS
2600371	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600396	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600381	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600397	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600398	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600382	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600383	2026-03-11	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600372	2026-03-12	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

2600373	2026-03-12	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600374	2026-03-12	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600400	2026-03-12	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600399	2026-03-12	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600401	2026-03-12	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600384	2026-03-12	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600375	2026-03-13	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600376	2026-03-13	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600377	2026-03-13	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600385	2026-03-13	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600386	2026-03-13	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600387	2026-03-13	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600402	2026-03-13	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600388	2026-03-14	CAT SAN NICOLÁS
2600389	2026-03-14	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600403	2026-03-15	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600404	2026-03-15	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600405	2026-03-15	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600419	2026-03-17	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO
2600420	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600421	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600407	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

2600428	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600406	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600408	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600429	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600430	2026-03-17	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600431	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600432	2026-03-18	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600422	2026-03-18	CAT SAN NICOLÁS
2600433	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICÍA SAN FRANCISCO
2600423	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICÍA AGUA BLANCA
2600409	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600410	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600411	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600424	2026-03-19	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600434	2026-03-19	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600435	2026-03-19	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600425	2026-03-19	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600436	2026-03-19	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600426	2026-03-19	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600412	2026-03-19	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600416	2026-03-20	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600417	2026-03-20	ESTACION DE POLICIA TERMINAL

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

2600418	2026-03-20	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600438	2026-03-20	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600437	2026-03-20	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600439	2026-03-20	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600427	2026-03-20	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600413	2026-03-21	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600414	2026-03-21	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600415	2026-03-21	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600440	2026-03-23	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600441	2026-03-23	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600442	2026-03-23	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600478	2026-03-24	CAT SAN NICOLÁS
2600462	2026-03-24	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600477	2026-03-24	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600450	2026-03-24	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600451	2026-03-24	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600463	2026-03-24	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600452	2026-03-24	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600464	2026-03-24	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600465	2026-03-25	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600466	2026-03-25	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600467	2026-03-25	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

2600454	2026-03-25	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600453	2026-03-25	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600455	2026-03-25	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600479	2026-03-25	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600480	2026-03-26	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600481	2026-03-26	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600468	2026-03-26	CAT SAN NICOLÁS
2600482	2026-03-26	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600469	2026-03-26	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600456	2026-03-26	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600457	2026-03-26	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600458	2026-03-26	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600470	2026-03-27	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600483	2026-03-27	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600484	2026-03-27	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600471	2026-03-27	ESTACIÓN DE POLICÍA LOS MANGOS
2600485	2026-03-27	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600473	2026-03-27	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600459	2026-03-27	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600475	2026-03-28	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600474	2026-03-28	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600476	2026-03-28	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

2600460	2026-03-29	CAT SAN NICOLÁS
2600461	2026-03-29	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600486	2026-03-30	ESTACIÓN DE POLICIA SULTANA
2600487	2026-03-30	ESTACION DE POLICIA VALLADO

- Total visitas EP/CAT: 144
- Total visitas planta de producción de alimentos: 9
- Total visitas en campo realizadas en el período (01-03-2026 al 31-03-2026): 153

DESEMPEÑO DEL OPERADOR DURANTE EL PERIODO DE EVALUACIÓN

Como resultado de las 153 visitas efectuadas, para cada tipo de instrumento de verificación aplicado se obtuvo el siguiente desempeño por parte del operador de alimentación en el período de evaluación del 1° al 31 de marzo de 2026.

- FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (59%).

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Establecimientos Verificados como servicio ETPLANTA [Total de establecimientos: 1]

ESTABLECIMIENTO	VISITAS REALIZADAS	TOTAL ESPERADO	TOTAL CONFORMES	NIVEL CONFORMIDAD
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	4	304	180	59%
TOTALES	4	304	180	59%

VARIABLES DE PRIMER NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
EQUIPOS Y UTENSILIOS	19%	19%
ELABORACION Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS	67%	67%
RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS	67%	67%
ALMACENAMIENTO	40%	40%
PRODUCCION	30%	30%
DISUMBLE	75%	75%
CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENUS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPEUTICAS	94%	94%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	98%	98%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO	82%	82%
PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	75%	75%
Totales	89%	89%

- FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA (89%)

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Establecimientos Verificados como servicio CDTD [Total de establecimientos: 20]

ESTABLECIMIENTO	VISITAS REALIZADAS	TOTAL ESPERADO	TOTAL CONFORMES	NIVEL CONFORMIDAD
CAT SAN NICOLAS	6	237	209	88%
ESTACION DE POLICIA AGUA BLANCA	6	233	210	90%
ESTACION DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	6	176	163	93%
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	6	180	159	88%
ESTACION DE POLICIA EL GUABAL	7	210	192	91%
ESTACION DE POLICIA EL LIDO	7	214	189	88%
ESTACION DE POLICIA FLORESTA	6	242	214	88%
ESTACION DE POLICIA PRAY SAMANI	7	202	179	89%
ESTACION DE POLICIA SUAREZ	7	214	191	89%
ESTACION DE POLICIA JUNIN	7	203	179	88%
ESTACION DE POLICIA LA FLORA	7	209	179	86%
ESTACION DE POLICIA LIMONAR (Poblacion Privada de la Libertad Femenina)	7	212	189	89%
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	6	182	168	92%
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	7	212	186	88%
ESTACION DE POLICIA MELENDEZ	7	213	190	89%
ESTACION DE POLICIA MUNICIPAL	6	242	216	89%
ESTACION DE POLICIA RM/TM (Poblacion Privada de la Libertad Femenina)	7	213	192	90%
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	7	206	184	89%
ESTACION DE POLICIA TERMINAL	6	120	107	89%
ESTACION DE POLICIA TORRES COLOMBIA	7	203	179	88%
TOTALES	140	4.120	3.667	89%

- FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (100%)

Establecimientos Verificados como servicio MPPLANTA [Total de establecimientos: 1]

ESTABLECIMIENTO	VISITAS REALIZADAS	TOTAL ESPERADO	TOTAL CONFORMES	NIVEL CONFORMIDAD
PLANTA ALIMENTOS CRIOLLADOR	4	4	4	100%
TOTALES	4	4	4	100%

- FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (67%)

MUESTREOS MICROBIOLÓGICOS EFECTUADOS

En el marco del contrato interadministrativo indicado en la referencia, la Fundación Universidad del Valle en calidad de interventor, dando alcance de las obligaciones específicas 17 y 18 estipuladas en el numeral 8.2 de la Cláusula Octava del Contrato

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025, las cuales se relacionan con la toma de muestras, informa que:

- El operador UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 no remitió soportes de ejecución de los análisis microbiológicos de acuerdo con su Plan de Muestreo para el mes de marzo de 2026.

- El día 17 de marzo 2026, la interventoría efectuó el muestreo microbiológico al operador en la planta de producción de alimentos y SEIS (6) estaciones de policía en el tiempo de comida del almuerzo, de la siguiente manera:

Cronograma de Muestreo Microbiológico Interventoría FUV		
RUTA	**LUGAR DE MUESTREO**	**MARZO**
Planta de Producción de Alimentos		Cena y Refrigerio Nocturno Superficie (Termos)
SUR ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	Cena y Refrigerio Nocturno
SUR ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	Cena y Refrigerio Nocturno
SUR ORIENTE	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	Cena y Refrigerio Nocturno
CENTRO ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	Cena y Refrigerio Nocturno
CENTRO	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	Cena y Refrigerio Nocturno
CENTRO	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	Cena y Refrigerio Nocturno

Alimentos muestreados:

- Huevo cocido.
- Arroz blanco.
- Papa cocida.
- Verdura thai..
- Jugo de tomate de árbol.
- Agua de panela en agua.
- Pan galleta.

Al validar los resultados procesados por el laboratorio MICROBIOXA (acreditado con ONAC), se evidenciaron las siguientes desviaciones microbiológicas:

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ESTABLECIMIENTO	PREPARACIÓN	PARÁMETRO DESVIADO	RESULTADO DESVIADO
EP DESEPAZ	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	3200 UFC/g
EP DESEPAZ	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	560 UFC/g
EP LIMONAR	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	610 UFC/g
EP LIMONAR	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	840 UFC/g
EP LIMONAR	ARROZ	COLIFORMES TOTALES	3600 UFC/g
EP LIMONAR	PAPA COCIDA	COLIFORMES TOTALES	10200 UFC/g
EP LIMONAR	PAPA COCIDA	AEROBIOS MESÓFILOS	15500 UFC/g
EP DIAMANTE	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	40 UFC/g
EP DIAMANTE	VERDURA THAI	COLIFORMES TOTALES	50 UFC/g
EP LOS MANGOS	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	4300 UFC/g
EP LOS MANGOS	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	610 UFC/g
EP LOS MANGOS	ARROZ	COLIFORMES TOTALES	4700 UFC/g
EP LOS MANGOS	VERDURA THAI	COLIFORMES TOTALES	1480 UFC/g

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

EP FLORESTA	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	1420 UFC/g
EP FLORESTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	1130 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	1270 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	800 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	ARROZ	AEROBIOS MESÓFILOS	14400 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	VERDURA THAI	COLIFORMES TOTALES	3400 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	PAPA COCIDA	COLIFORMES TOTALES	40 UFC/g
PLANTA DE PRODUCCIÓN	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	MOHOS Y LEVADURAS	1880 UFC/g
PLANTA DE PRODUCCIÓN	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	990 UFC/g

Los indicadores de calidad microbiológica en muestras desviadas son microorganismos (o grupos) que señalan contaminación, manejo inadecuado o deterioro en alimentos y entornos, permitiendo evaluar la higiene. Indican la presencia de bacterias alterantes que modifican el olor, sabor y textura de los productos. Su detección ayuda a identificar ineficiencias en la limpieza, almacenamiento o vida útil.

Principales Microorganismos Indicadores de Calidad identificados.

- Aerobios Mesófilos: Indican la calidad microbiológica general y la carga microbiana total, siendo cruciales en alimentos frescos, refrigerados y procesados.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

- Mohos y Levaduras: Son indicadores clave en productos no perecederos, de larga vida, o deshidratados, especialmente cuando se almacenan en condiciones incorrectas.
- Bacterias Coliformes (Totales): Indican deficiencias en la higienización.

ESTÁNDARES APLICABLES AL CUARTO PAGO DEL OPERADOR

En cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26, y conforme a la CLÁUSULA CUARTA del mismo, la cual relaciona el procedimiento mediante el cual se aplicarían los estándares que se verán reflejados en la forma de pago, clasificándolos en dos tipos:

- Estándares de servicio aplicable a la forma de pago: Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes.

- Estándares de calidad de los bienes entregados aplicables a la forma de pago: En caso de recibir menús que no cumplan con todos los elementos requeridos en la ficha técnica del Anexo Técnico.

La interventoría confirma que los estándares aplicables al pago para el corte del operador solicitado por la supervisión en el período comprendido entre el 1° y el 28 de marzo de 2026, fueron los siguientes:

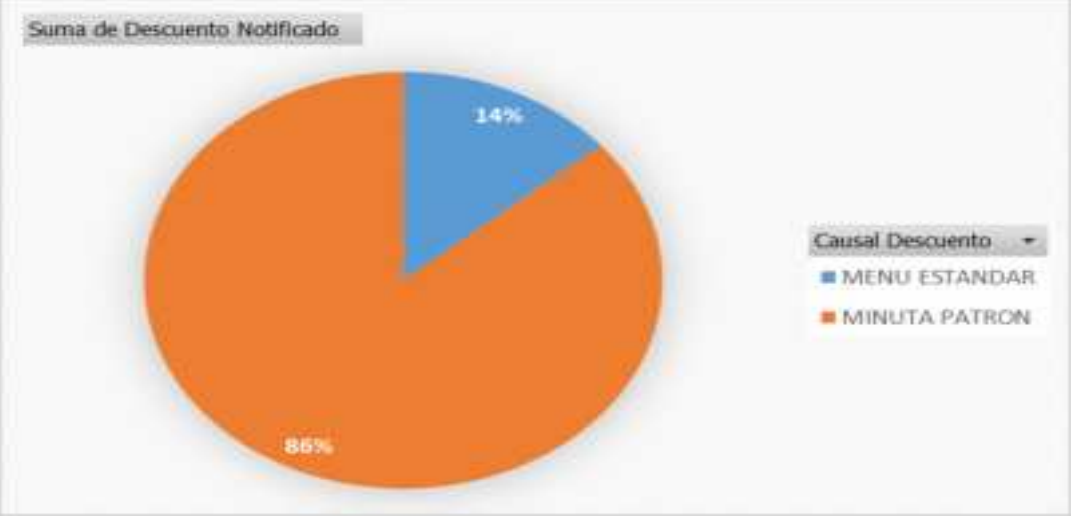
PROCESO	FECHA CORTE	DESCUENTO NOTIFICADO	URL DRIVE
PD_0004	2026-03-01	$ 5.557.750,0	https://drive.google.com/drive/folders/1r_JSY5zhaGbYuc047YDmyeNkPnZT79L4?usp=drive_link
PD_0005	2026-03-02	$ 255.750,0	https://drive.google.com/drive/folders/1wDfyItRI8mViRbDmvLZaNGX0o4j2301i?usp=drive_link
PD_0006	2026-03-08	$ 2.265.706,0	https://drive.google.com/drive/folders/1yWV0ggLOht-a2qZg-zjSDaml0I3qKMXS?usp=drive_link

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

PD_0007	2026-03-15	$ 1.355.200,0	https://drive.google.com/drive/folders/1aNEd9eeAK1ssMlQpOn_0ZgMntVp38wDJ?usp=drive_link
PD_0008	2026-03-23	$ 6.731.301,2	https://drive.google.com/drive/folders/1SLW4HBba0jVQoJMITccHQqJu11O9aOS8?usp=drive_link
PD_0009	2026-03-29	$ 8.257.700,0	https://drive.google.com/drive/folders/1X8BUoOxiYP4uTgWa4-F3Odw1B0LFoJUH?usp=drive_link
TOTAL		**$ 24.423.407,6**	

ESTÁNDARES APLICABLES AL PAGO POR CAUSAL

Proceso	Causal Descuento	Descuento Notificado
PD_0004	MINUTA PATRON	$ 5.557.750,0
PD_0005	MINUTA PATRON	$ 255.750,0
PD_0006	MENU ESTANDAR	$ 853.402,4
PD_0006	MINUTA PATRON	$ 1.412.304,0
PD_0007	MINUTA PATRON	$ 1.355.200,0
PD_0008	MENU ESTANDAR	$ 533.500,0
PD_0008	MINUTA PATRON	$ 6.197.801,2
PD_0009	MENU ESTANDAR	$ 1.975.050,0
PD_0009	MINUTA PATRON	$ 6.282.650,0
TOTAL		$ 24.423.407,6



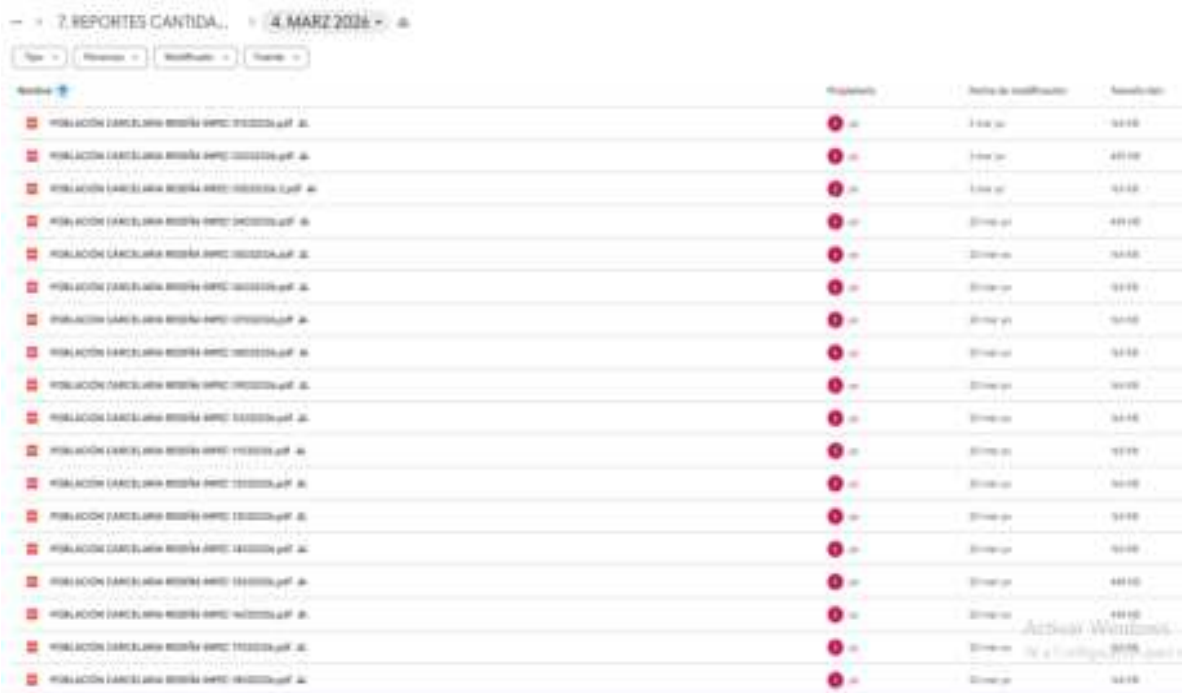
Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

De la información relacionada anteriormente, se adjuntan en la comunicación referida los siguientes soportes:

- Actas de visita debidamente suscritas con funcionario del operador.
- Evidencias fotográficas de las novedades identificadas.

VIGILANCIA ADMINISTRATIVA:

Revisión y sistematización de reportes emitidos diariamente por la Policía Metropolitana de Santiago de Cali en relación con la cantidad de población privada de la libertad - PPL a atender con el servicio de alimentación integral. Los reportes diarios, una vez recibidos en el correo electrónico de interventoría (interventoriafuv@gmail.com), se sistematizan con el objetivo de realizar seguimiento tanto técnico, como financiero y administrativo a la ejecución del operador. Se presenta a continuación evidencia gráfica del almacenamiento y sistematización de los reportes diarios de PPL almacenados en el Drive de la interventoría:

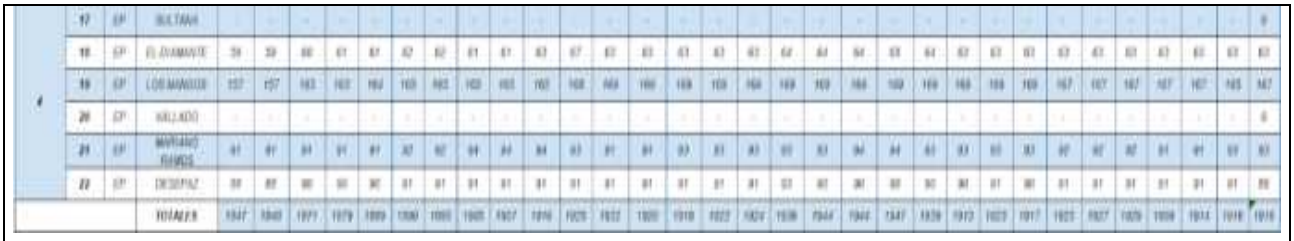


Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.



Tabla 5. Relación cantidad diaria PPLs atendidos en periodo informe (01-03-2026 al 31-03-2026)

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.



CANTIDAD TOTAL RACIONES PERIODO: 59,288

PROMEDIO DIARIO PPL: 1,913

. REUNIONES DE SEGUIMIENTO AL CONTRATO

11-03-2026 COMITÉ DE SEGUIMIENTO EN EL COMANDO DE ATENCIÓN INMEDIATA (CAI).

El día 11 de marzo se convocó el comité presencial en las instalaciones de la Policía Metropolitana en compañía de la Teniente Flor Angela Tovar y el equipo de la Interventoría. En la reunión se manifestó las inconformidades presentadas con la distribución de los alimentos en algunos de los Centros de Detención Transitorios.

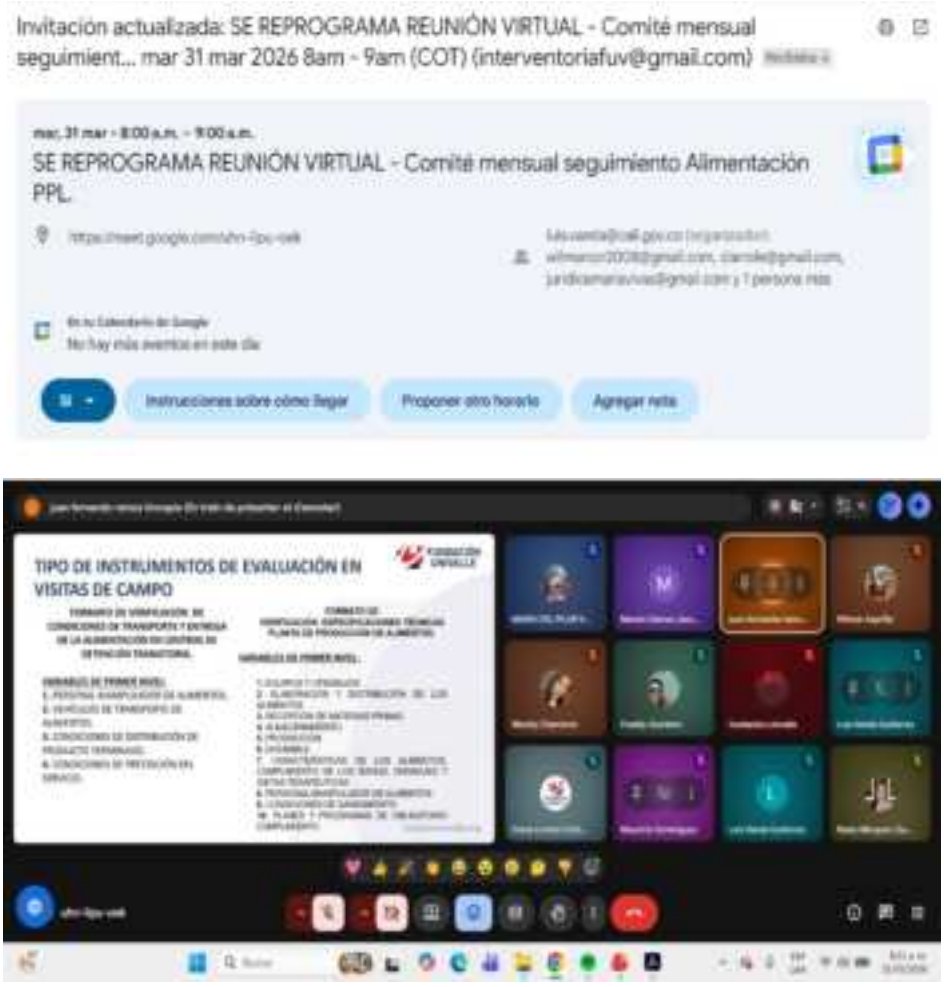
Donde la Interventoría realizó una presentación técnica del desarrollo del proyecto explicando los resultados desde el inicio de la operación y las visitas por parte de la Interventoría en Planta.





Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

31-03-2026 COMITÉ VIRTUAL OPERADOR, ALCALDÍA E INTERVENTORÍA



El día 31 de marzo de 2026, la SSJ convocó un comité virtual, en el cual participaron representantes del equipo a cargo de la supervisión, del operador de alimentación y de la interventoría.

Durante la jornada se revisó parcialmente el avance de la ejecución del contrato del operador, considerando el resumen de las diferentes novedades pendientes de subsanación por parte del operador para su cierre efectivo antes de la finalización de la ejecución contractual.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

VIGILANCIA JURÍDICA:

El análisis del componente jurídico en el presente periodo debe abordarse de manera articulada con los informes anteriores, en tanto permite evidenciar la evolución del comportamiento contractual del operador frente a las obligaciones asumidas.
En los cortes previos, la interventoría dejó constancia de diversas situaciones que comprometían el adecuado cumplimiento del contrato, particularmente asociadas a la inobservancia de procedimientos definidos en el pliego de condiciones, la falta de acreditación oportuna de obligaciones contractuales y la ausencia de soportes suficientes para validar su ejecución en los términos exigidos. Dichas situaciones configuran escenarios de riesgo contractual que fueron debidamente documentados y puestos en conocimiento de la entidad.

Para el presente periodo, se evidencia una variación en la conducta del operador, quien ha adelantado actuaciones orientadas a la atención de los requerimientos formulados por la interventoría, reflejándose una mejora en la oportunidad de respuesta, en la entrega de información y en la disposición para ajustar su ejecución a las condiciones contractuales.
No obstante, desde el punto de vista jurídico, resulta necesario precisar que dichas actuaciones tienen un carácter correctivo frente a situaciones previamente advertidas. En materia contractual, el cumplimiento no solo se predica de la ejecución material de la obligación, sino de su realización conforme a las condiciones de oportunidad, forma y procedimiento establecidas en el contrato. En esa medida, cuando estas condiciones no se acreditan oportunamente, se configura una desviación relevante frente a las exigencias contractuales, aun cuando posteriormente se adopten medidas de ajuste.
En ese sentido, si bien las mejoras evidenciadas en el presente periodo inciden en la reducción del nivel de riesgo actual y en la reconducción de la ejecución contractual, no desvirtúan la existencia ni la relevancia jurídica de las situaciones previamente observadas, las cuales deben ser consideradas en la valoración integral del comportamiento del contratista.

De otra parte, el análisis conjunto del componente técnico y jurídico permite reiterar que varias de las observaciones formuladas no obedecen a diferencias interpretativas, sino a la falta de acreditación del cumplimiento conforme a los procedimientos establecidos, particularmente en aquellos casos en los que el pliego exige validación previa, aprobación o soportes específicos para el reconocimiento de determinadas obligaciones.
Bajo este enfoque, la actuación de la interventoría se ha orientado a garantizar que el cumplimiento del contrato sea integral, verificable y ajustado a las condiciones pactadas,

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

promoviendo la corrección de las desviaciones identificadas dentro del desarrollo normal de la ejecución contractual.

En el estado actual, si bien no se evidencian situaciones que, de manera autónoma y en este corte específico, configuren un escenario de incumplimiento actual que amerite una recomendación inmediata en tal sentido, los antecedentes previamente documentados conservan relevancia jurídica y deberán ser valorados por la entidad en el marco de sus competencias.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

- Actividades de pesaje, revisión de condiciones de planta, temperatura de alimentos, cumplimiento de normativa en medios de transporte y visitas a centros de detención transitoria realizadas del 01/mar/2026 al 31/mar/2026











VIGILANCIA CONTABLE Y FINANCIERA:

Se realiza seguimiento financiero al contrato 4161.010.26.1.1571.2025 entre la Alcaldía de Santiago de Cali y la Fundación Universidad del Valle, el cual tiene un valor asignado de $995.306.022 (NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

SEIS MIL VEINTIDÓS PESOS) con una adición el 31 de marzo de 2026 por valor de $77.305.322 (SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS).

PRIMER PAGO
La interventoría facturó ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el 29 de diciembre de 2025 el valor de $149.295.903 (CIENTO CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS TRES PESOS.

SEGUNDO PAGO
La interventoría factura ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el valor de $348.357.108 (TRESCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO OCHO PESOS CON CERO CENTAVOS)

TERCER PAGO
La interventoría factura ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el valor de $348.357.108 (TRESCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO OCHO PESOS CON CERO CENTAVOS)

CUARTO PAGO
La interventoría factura ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el valor de $149.295.903 (CIENTO CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS TRES PESOS.

Resumen de pagos

Avance Interventoría			
Ítem	**Valor**		**Porcentaje avance**
Valor contrato	**$**	**995.306.022,00**	
Valor pago 1	$	149.295.903,00	14%
Valor pago 2	$	348.357.108,00	33%
Valor pago 3	$	348.357.108,00	33%
Valor pago 4	$	149.295.903,00	14%
Total Pagado	**$**	**995.306.022,00**	93%

Saldo pendiente por cobrar por valor de $77.305.322 (SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS)

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Este informe de supervisión genera orden de pago.

RECIBO A SATISFACCIÓN:
Se recibe a satisfacción por parte del DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI SSYJ, los ítems aquí descritos previa presentación de las facturas respectivas y aprobación de estas por parte del supervisor.

OBSERVACIONES AL INFORME TÉCNICO: El pago del acta parcial que dio como resultado el presente informe, no exime al contratista del cumplimiento a sus obligaciones contractuales.

6. RECOMENDACIONES PARA EL CONTRATISTA

No se reportan recomendaciones para el contratista.

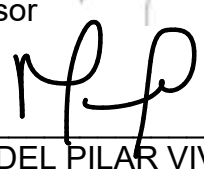
7. FIRMAS RESPONSABLES



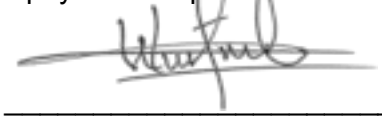
LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Supervisor



CLAUDIA SORAYA ARROYO LEDESMA
Apoyo a la Supervisión



MARIA DEL PILAR VIVAS MURILLO
Apoyo a la Supervisión



WILMAR ASPRILLA CORTES
Apoyo a la Supervisión

Fecha de suscripción del informe de supervisión: 14 de mayo de 2026

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO QUE TIENE POR OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.

4° INFORME DE ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DE LA INTERVENTORÍA

OPERADOR:
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
NIT. 902.014.324-4

INTERVENTORÍA
FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE (NIT 800.187.151-9)
CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. 4161.010.26.1.1571.2025

SUPERVISOR:
ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL
Secretaría de Seguridad y Justicia
Subsecretaria de Acceso a los Servicios de Justicia

SANTIAGO DE CALI, MARZO DE 2026
Periodo informe: 1° al 31 de marzo de 2026

CONTENIDO

1. FICHAS TÉCNICAS CONTRACTUALES **3**
a. LOCALIZACIÓN 5
2. MODIFICACIONES CONTRACTUALES **8**
3. SEGUIMIENTO DE LA INTERVENTORÍA **9**
a. COMPONENTE TÉCNICO 9
b. COMPONENTE FINANCIERO Y CONTABLE 27
c. COMPONENTE ADMINISTRATIVO 30
d. COMPONENTE JURÍDICO 44
4. CONCLUSIONES GENERALES Y RECOMENDACIONES **46**

ANEXOS

Anexo 1. ACTAS DE VISITA E INFORMES FOTOGRÁFICOS CORTE 01-03-2026 - 31-03-26.

Anexo 2. INFORME DE INTERVENTORÍA COMPONENTE TÉCNICO AL CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 CORTE 01-03-26 - 31-03-26.

Anexo 3. MATRIZ DE SOLICITUDES DE INTERCAMBIOS DE MENÚ CORTE 01-03-26 - 31-03-26.

Anexo 4. RESUMEN NOTIFICACIÓN DE ESTÁNDARES APLICABLES AL PAGO CORTE 01-03-26 al 31-03-26.

Anexo 5. RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS MARZO DE 2026.

Anexo 6. REPORTE DE AGOTAMIENTO PRESUPUESTAL.

1. FICHAS TÉCNICAS CONTRACTUALES

Tabla 1. Ficha del contrato - Operador

OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.
CONTRATISTA:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
NIT DEL CONTRATISTA:	902.014.324-4
REPRESENTANTE LEGAL:	PEDRO LUIS MORALES MANJARREZ
DIRECCIÓN:	CL 25 # 23 - 14 OF 2 B, Sincelejo, Sucre.
VALOR CONTRATO:	DOCE MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($12.000.000.000)
FECHA ACTA DE INICIO	19 de diciembre de 2025
FECHA PREVISTA DE TERMINACIÓN	31 de marzo de 2026
No. CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS	4161.010.26.1.1588.2025
CORREO ELECTRÓNICO:	utalimentacionintegralcali@outlook.com
Modificatorio No.1	30/12/2025. Se modificó la Cláusula Cuarta - Forma de Pago del Contrato.
Modificatorio No.2	Se prorrogó el plazo de ejecución inicial del contrato hasta el ocho (8) de abril y se adiciona al valor inicial la suma de SEIS MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($6.000.000.000), impuestos incluidos.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2. Ficha del contrato - Interventoría

OBJETIVO:	CONTRATAR EL SERVICIO DE INTERVENTORÍA INTEGRAL AL CONTRATO QUE TIENE POR OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.
INTERVENTOR:	Fundación Universidad del Valle
NIT DEL INTERVENTOR:	800.187.151-9
REPRESENTANTE LEGAL:	MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
DIRECCIÓN INTERVENTOR:	Carrera 27 # 4 – 15, Cali, Valle del Cauca.
VALOR CONTRATO:	NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS SEIS MIL VEINTIDÓS PESOS M/CTE ($995.306.022)
FECHA ACTA DE INICIO	19 de diciembre de 2025
FECHA PREVISTA DE TERMINACIÓN	31 de marzo de 2026
No. CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	4161.010.26.1.1571.2025
Modificatorio No.1	31/03/2026. Se prorrogó el plazo de ejecución inicial del contrato hasta el ocho (8) de abril y se adicionó al valor inicial la suma de SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS DE PESOS M/CTE ($77.305.322), impuestos incluidos.

Modificatorio No.1 Fuente: Elaboración propia

a. LOCALIZACIÓN

La interventoría se realiza en Santiago de Cali en los 22 centros de detención transitoria (estaciones de policía) que se mencionan a continuación:

Tabla 3. Localización del proyecto

DISTRITO	#	ESTACIÓN DE POLICÍA	DIRECCIÓN
DISTRITO 1	1	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca
	2	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca
	3	ESTACION DE POLICIA TERMINAL	Vías Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca
	4	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca
	5	CAT SAN NICOLÁS	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca
	6	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca
	7	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca
DISTRITO 2	8	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	Cra 1D #67-00, Comuna 5, Cali, Valle del Cauca
	9	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	Calle 73, Cra. 7m Bis, Cali, Valle del Cauca
	10	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca
	11	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca
	12	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	Cl. 44 #241, Cali, Valle del Cauca
DISTRITO 3	13	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca
	14	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	Cl. 13b, Comuna 17, Cali, Valle del Cauca
	15	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	Cl. 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca
	16	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	Cra 52 #2-00, Cali, Valle del Cauca
	17	ESTACIÓN DE POLICIA	Cl. 22 Oe., Brisas de Mayo, Cali,

		SULTANA	Valle del Cauca
DISTRITO 4	18	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	Cl 41, Cra 32A, Cali, Valle del Cauca mecal.ediam-ana@policia.gov.co
	19	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS	Cl 73, Marroquin II, Cali, Valle del Cauca
	20	ESTACION DE POLICIA VALLADO	Carrera 41B, Cra. 41c #48-75, Cali, Valle del Cauca
	21	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	Cra. 48 #45-62, Mariano Ramos, Cali, Valle del Cauca
	22	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	Cl. 121 #25, ciudadela, Cali, Valle del Cauca

DIRECCIÓN PLANTA PREPARACIÓN ALIMENTOS:

Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante (Santiago de Cali).

Se relaciona a continuación la imagen en la que se observa la ubicación geográfica en el mapa del Distrito Especial de Santiago de Cali de las 22 Estaciones de Policía / Centros de Detención Transitorios, así como de la planta de preparación de alimentos dispuesta por el operador Unión Temporal Alimentación Integral 25-26.

Fuente: Imagen tomada del mapa de Google Maps; elaboración propia.

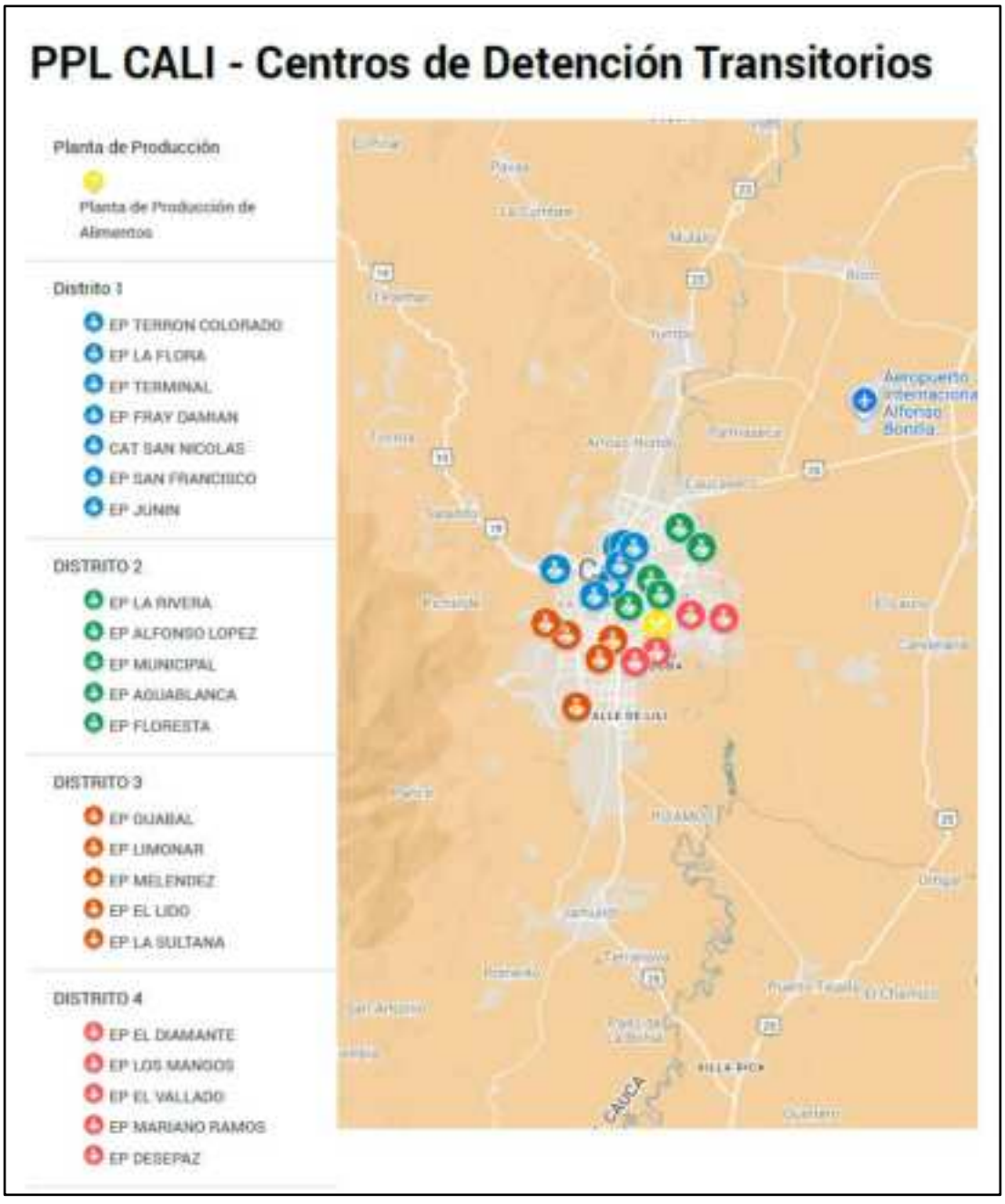


Imagen 1. Ubicación de las 22 EP/CDT y de la planta de preparación de alimentos en Santiago de Cali.

2. MODIFICACIONES CONTRACTUALES

2.1. Modificaciones al plazo de ejecución y presupuesto al contrato del Operador

Durante el periodo de ejecución que abarca el presente informe, se precisa que, si se realiza modificación al plazo de ejecución, al igual que adiciones presupuestales al valor total del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025.

MODIFICACIÓN No.	FECHA SUSCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN	VALOR ADICION PRESUPUESTAL	PRÓRROGA AL PLAZO DE EJECUCIÓN	NUEVA FECHA TERMINACIÓN CONTRACTUAL
2	04/03/2026	$6.000.000.000	8 días	8/04/2026

2.2. Modificaciones al anexo técnico/minuta contractual del operador

Durante el periodo de ejecución que indica el presente informe no se presentaron modificaciones, sin embargo, se precisa que, se realizó modificación a una de las cláusulas del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 para el corte del informe número 2.

MODIFICACIÓN No.	CLÁUSULA MODIFICADA
1	Cuarta - forma de pago 15% primer pago (8% alistamiento y 7% raciones entregadas del 25 al 29 diciembre 2025)

2.3. Modificaciones al plazo de ejecución y presupuesto de la Interventoría

Durante el periodo de ejecución que abarca el presente informe, se precisa que, si se realiza modificación al plazo de ejecución, al igual que adiciones presupuestales al valor total del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1571.2025.

MODIFICACIÓN No.	FECHA SUSCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN	VALOR ADICION PRESUPUESTAL	PRÓRROGA AL PLAZO DE EJECUCIÓN	NUEVA FECHA TERMINACIÓN CONTRACTUAL
1	31/03/2026	$77.305.322	8 días	8/04/2026

Durante el periodo objeto de este informe se generaron modificaciones adicionales a los dos contratos, operador e interventoría.

3. SEGUIMIENTO DE LA INTERVENTORÍA

Cortes de presentación de informes:

- 1° informe: alistamiento e inicio de entrega de suministro de raciones en campo (25-12-2025 al 29-12-2025), visitas de Interventoría (3 visitas en planta y 17 visitas a EP).
- 2° informe: corte (30-12-2025 al 29-01-2026), visitas de Interventoría (12 visitas en planta y 121 visitas a EP).
- 3° informe: corte (30-01-2026 al 28-02-2026), visitas de Interventoría (10 visitas en planta y 117 visitas a EP).
- 4° informe: corte (01-03-2026 al 31-03-2026), visitas de Interventoría (9 visitas en planta y 144 visitas a EP).

a. COMPONENTE TÉCNICO

De acuerdo con los objetivos específicos enmarcados en el seguimiento técnico al contrato de alimentación por el cual se presta el servicio de alimentación para la Población Privada de la Libertad (PPL) que se encuentran en los Centros de Detención Transitoria (CDT) del Distrito Especial de Santiago de Cali, durante el periodo señalado al segundo informe, se realizó el despliegue de las visitas correspondientes al cronograma establecido de la siguiente manera:

OBJETIVO DE LAS VISITAS

- Verificar el transporte y distribución de los alimentos a las Estaciones de Policia Cali, documentación y especificaciones técnicas del pliego.
- Verificar especificaciones técnicas de la Planta de Producción de Alimentos.

DOCUMENTOS SOPORTE

- Acta de Visita.
- Registros fotográficos georreferenciados.

Tabla 4. Visitas de seguimiento en campo realizadas por interventoría durante el período 01-03-2026 al 31-03-2026.

ID VISITA	FECHA	LOCACIÓN
2600323	2026-03-02	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600338	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600339	2026-03-02	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600324	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600340	2026-03-02	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600325	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600352	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600351	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600353	2026-03-02	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600326	2026-03-03	CAT SAN NICOLÁS
2600327	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600354	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600341	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600355	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600356	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO

2600342	2026-03-03	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600344	2026-03-03	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600346	2026-03-04	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600330	2026-03-04	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600345	2026-03-04	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600347	2026-03-04	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600328	2026-03-04	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600329	2026-03-04	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600357	2026-03-04	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600358	2026-03-05	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600331	2026-03-05	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600332	2026-03-05	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600359	2026-03-05	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600333	2026-03-05	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600360	2026-03-05	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600348	2026-03-05	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600349	2026-03-06	CAT SAN NICOLÁS
2600350	2026-03-06	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600361	2026-03-06	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600362	2026-03-06	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600363	2026-03-06	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600334	2026-03-06	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600335	2026-03-07	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)

2600336	2026-03-07	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600337	2026-03-07	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600367	2026-03-10	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO
2600378	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600379	2026-03-10	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600368	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600380	2026-03-10	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600369	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600394	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600390	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600393	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600395	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600391	2026-03-10	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600392	2026-03-10	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600370	2026-03-11	CAT SAN NICOLÁS
2600371	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600396	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600381	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600397	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600398	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600382	2026-03-11	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600383	2026-03-11	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600372	2026-03-12	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO

2600373	2026-03-12	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600374	2026-03-12	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600400	2026-03-12	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600399	2026-03-12	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600401	2026-03-12	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600384	2026-03-12	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600375	2026-03-13	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600376	2026-03-13	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600377	2026-03-13	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600385	2026-03-13	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600386	2026-03-13	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600387	2026-03-13	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600402	2026-03-13	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600388	2026-03-14	CAT SAN NICOLÁS
2600389	2026-03-14	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600403	2026-03-15	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600404	2026-03-15	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600405	2026-03-15	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600419	2026-03-17	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO
2600420	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600421	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600407	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600428	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ

2600406	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600408	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600429	2026-03-17	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600430	2026-03-17	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600431	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600432	2026-03-18	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600422	2026-03-18	CAT SAN NICOLÁS
2600433	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICÍA SAN FRANCISCO
2600423	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICÍA AGUA BLANCA
2600409	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600410	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600411	2026-03-18	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600424	2026-03-19	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600434	2026-03-19	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600435	2026-03-19	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600425	2026-03-19	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600436	2026-03-19	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600426	2026-03-19	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600412	2026-03-19	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600416	2026-03-20	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600417	2026-03-20	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600418	2026-03-20	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600438	2026-03-20	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).

2600437	2026-03-20	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600439	2026-03-20	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600427	2026-03-20	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600413	2026-03-21	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600414	2026-03-21	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600415	2026-03-21	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600440	2026-03-23	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600441	2026-03-23	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600442	2026-03-23	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600478	2026-03-24	CAT SAN NICOLÁS
2600462	2026-03-24	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600477	2026-03-24	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600450	2026-03-24	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600451	2026-03-24	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600463	2026-03-24	ESTACIÓN DE POLICIA LOS MANGOS
2600452	2026-03-24	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600464	2026-03-24	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600465	2026-03-25	ESTACION DE POLICIA TERRÓN COLORADO
2600466	2026-03-25	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN
2600467	2026-03-25	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN
2600454	2026-03-25	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600453	2026-03-25	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600455	2026-03-25	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA

2600479	2026-03-25	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600480	2026-03-26	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA
2600481	2026-03-26	ESTACION DE POLICIA TERMINAL
2600468	2026-03-26	CAT SAN NICOLÁS
2600482	2026-03-26	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO
2600469	2026-03-26	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600456	2026-03-26	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL
2600457	2026-03-26	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ
2600458	2026-03-26	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO
2600470	2026-03-27	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ
2600483	2026-03-27	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)
2600484	2026-03-27	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE
2600471	2026-03-27	ESTACIÓN DE POLICÍA LOS MANGOS
2600485	2026-03-27	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS
2600473	2026-03-27	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ
2600459	2026-03-27	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR
2600475	2026-03-28	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).
2600474	2026-03-28	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL
2600476	2026-03-28	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA
2600460	2026-03-29	CAT SAN NICOLÁS
2600461	2026-03-29	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA
2600486	2026-03-30	ESTACIÓN DE POLICIA SULTANA
2600487	2026-03-30	ESTACION DE POLICIA VALLADO

- **Total visitas EP/CAT**: 144
- **Total visitas planta de producción de alimentos**: 9
- **Total visitas en campo realizadas en el período (01-03-2026 al 31-03-2026)**: 153

ACLARACIONES PREVIAS RELACIONADAS CON LA METODOLOGÍA DE VISITAS EN CAMPO.

El seguimiento técnico vela por el cumplimiento del alcance definido a las actividades desarrolladas por el operador, de acuerdo con los requisitos definidos en el Pliego de Condiciones numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO y demás documentos contractuales, advirtiendo cualquier novedad que pudiera ocurrir en en el cumplimiento de las especificaciones técnicas y en el marco de la normatividad sanitaria vigente.

Tomando como base el numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO del Pliego de Condiciones Definitivo, el numeral 12.1.1 CONDICIONES TÉCNICAS A TENER EN CUENTA POR PARTE DEL COTIZANTE Y/O INTERESADO de los Estudios Previos, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad legal aplicable, se establecieron las categorías e instrumentos de verificación para el seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del operador, realizando un barrido de las especificaciones técnicas para ser evaluadas mediante los siguientes instrumentos de evaluación, tomando los textos de manera resumida en cada capítulo de los numerales mencionados:

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

- 1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
- 2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
- 3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO.
- 4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

- 1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

- 2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS
- 3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
- 4. ALMACENAMIENTO
- 5. PRODUCCIÓN
- 6. ENSAMBLE
- 7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS
- 8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- 9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO
- 10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

- 1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA.

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

- MINUTA PATRÓN Y N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES.

El supervisor de campo se presenta a las instalaciones del operador (Planta de Producción de Alimentos), donde se dirige al personal encargado al momento de la visita informando el tipo de visita a efectuar de acuerdo con la programación que corresponda, resaltando que las visitas efectuadas por la interventoría no son avisadas al operador.

Las actas resultantes de las visitas de campo efectuadas por la interventoría son suscritas con el funcionario del operador que acompaña la visita, a quien se socializa las novedades identificadas, y donde el operador cuenta con un campo de observaciones en el cual puede manifestar cualquier desacuerdo o aclaración con la evaluación realizada por la interventoría; estas visitas se respaldan mediante evidencia fotográfica identificada con fecha, hora y lugar, y las mismas son digitadas y cargadas en el sistema de información de la interventoría (software de seguimiento y control - K2).

SOFTWARE DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - K2.

La plataforma permite el registro, procesamiento y disponibilidad de información en tiempo real, facilitando una interacción eficiente entre el equipo interventor, la entidad contratante, y el contratista de alimentación.

Adicionalmente, la plataforma incorpora un modelo de gestión orientado a la calidad de los procesos, permitiendo el monitoreo permanente de tareas pendientes, el control de actividades y una adecuada integración entre las áreas operativas, mediante la implementación de los siguientes módulos:

- **Panel de Control:** Seguimiento general del estado del proyecto.
- **Gestión Documental:** Contratos, establecimientos, personal y documentos asociados.
- **Visitas**: Programación, registro, revisión y seguimiento.
- **Requerimientos:** Generación, notificación y control.
- **Planes de Mejora:** Seguimiento, evaluación y cierre.
- **Correspondencia:** Gestión de comunicaciones entrantes y salientes.
- **Gestión de PQRDs y Novedades.**
- **Cálculo y gestión de descuentos:** Por hallazgos, incumplimientos o multas.
- **Módulos para el Operador:** Atención de requerimientos de Planes de Mejora y gestión del proceso de descuentos.
- **Informes:** Reportes mensuales, acumulados y comparativos.

Con lo anterior, la interventoría ofrece una solución robusta, confiable y especializada para la gestión integral de la información en las áreas Administrativa, Técnica, Financiera y Jurídica.

Para su implementación, se cuenta con el soporte técnico 24 horas del proveedor especializado quien ha efectuado capacitaciones constantes al personal de la interventoría y del operador de alimentación, con el fin de perfeccionar su parametrización ajustada a las necesidades particulares del contrato de alimentación, con lo cual se ha logrado que la comunicación de novedades de la ejecución sea tramitada de manera ágil, amigable, trazable, oportuna y disponible.

REQUERIMIENTOS POR PLAN DE MEJORA

Con el fin de facilitar la respuesta por parte del operador y el seguimiento efectivo de los requerimientos, desde el inicio de la ejecución del contrato, se han notificado las novedades identificadas mediante cortes semanales para facilitar el control de la información, generando requerimientos dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al corte correspondiente, para que el operador informe los planes de mejora y compromisos a ejecutar para el cierre o prevención de la ocurrencia de dichas novedades, o para presentar contradicción a las novedades reportadas en el requerimiento, dentro del término de cinco (5) días hábiles. Cabe mencionar que en los requerimientos generados, el operador tiene acceso a las actas suscritas y registros fotográficos relacionados con las acciones de mejora requeridas.

INFORME DE SEGUIMIENTO A NOVEDADES.

En las visitas de campo de la interventoría se realiza el seguimiento a las acciones implementadas por el operador con respecto a las novedades informadas, y los planes de mejora y compromisos planteados por el operador, con el fin de realizar el cierre correspondiente posterior a cada visita realizada.

De esta manera se obtendrán los siguientes tipos de cierre:

- SUBSANADO.
- NO SUBSANADO.

Aquellas novedades no subsanadas, serán informadas a la supervisión de la Secretaría de Seguridad y Justicia con el fin de definir las acciones de su competencia que correspondan, por lo cual presentamos la siguiente información para ser objeto de cierre inmediato antes de la finalización de la ejecución contractual.

PROCEDIMIENTO PARA SOLICITUDES DE INTERCAMBIOS DE MENÚ (GOOGLE FORMS)

En cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, la Fundación Universidad del Valle en calidad de interventor, y conforme al numeral 5.1.1.7. PRODUCCIÓN del Pliego de Condiciones, el cual establece lo siguiente:

"Como se indicó en las características generales, para la transformación de alimentos el contratista deberá acoger a los tamaños de porción establecidos en la minuta patrón, ciclo de menú y listado de intercambios anexos a este documento".

Respetuosamente informamos que si bien se menciona la posibilidad de realizar intercambios al menú en el Anexo Técnico de Alimentación N-N003 LISTA DE INTERCAMBIOS HOMBRES y N-N004 LISTA DE INTERCAMBIOS MUJERES, en el cual se define el listado de alimentos permitidos, los documentos contractuales no definen un procedimiento para tal efecto, por lo cual el contratista debe acogerse al ciclo de menú establecido.

Sin embargo, considerando que en la operación logística pueden presentarse diversas causales que originen un intercambio, como casos de contingencia, disponibilidad de productos en el mercado, cumplimiento en la entrega por parte de los proveedores, entre otros, se implementó una herramienta tecnológica a través de GOOGLE FORMS, en la cual desde el 1° de enero de 2026 se canalizan las solicitudes del operador, para fines de trazabilidad y aprobación según el evento que ocasione el intercambio del menú a suministrar.

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdn4ovJ4bgjZfDT57JuPL-msmm7giyHTuFRR20q2EZPGJmVKQ/viewform?usp=header

Fuente: Elaboración equipo de interventoría (Google Forms).

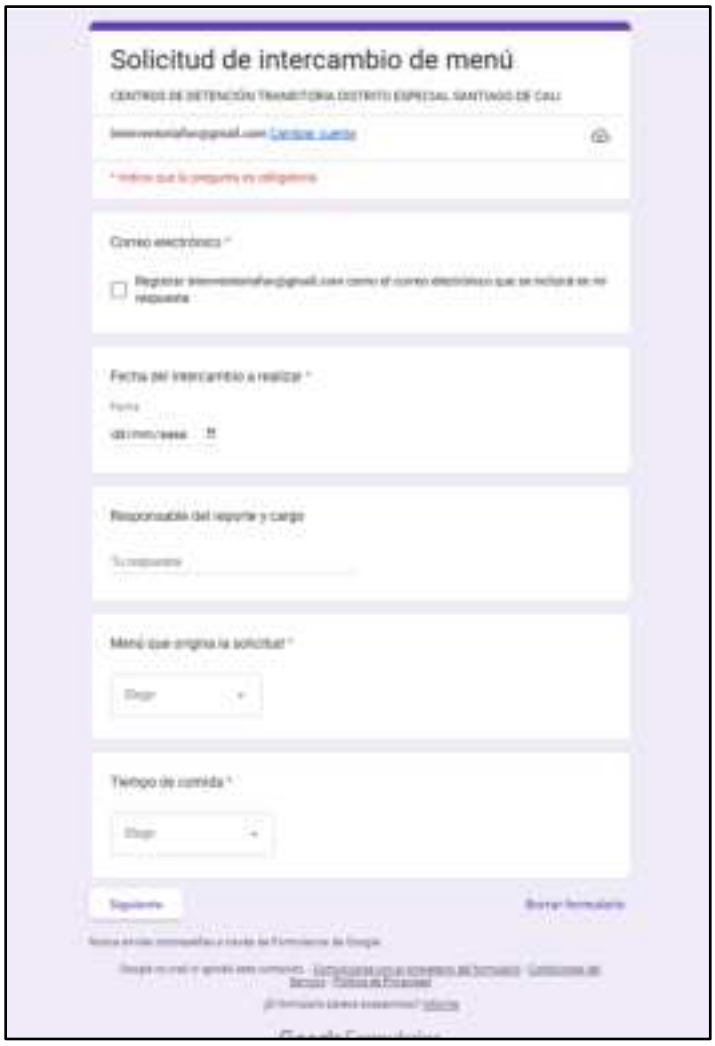


Imagen 2. Herramienta Google Forms para reporte cambio menú por parte de operador.

DOTACIÓN DEL PERSONAL SUPERVISOR DE CAMPO

De acuerdo con las directrices definidas en la Resolución 2674 de 2013 para el personal manipulador de alimentos, la interventoría suministró los siguientes elementos básicos de trabajo para los profesionales que efectúan las visitas de campo:

- 2 batas blancas.
- Calzado cerrado de seguridad.
- Gorros desechables.
- Tapabocas desechables.
- Tabla de apuntes.
- Lapiceros.
- Gramera calibrada con laboratorio certificado con ONAC.
- Termómetro digital de punzón.

DESEMPEÑO DEL OPERADOR DURANTE EL PERIODO DE EVALUACIÓN

Como resultado de las 153 visitas efectuadas, para cada tipo de instrumento de verificación aplicado se obtuvo el siguiente desempeño por parte del operador de alimentación en el período de evaluación del 1° al 31 de marzo de 2026.

- **FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (59%).**

Establecimientos Verificados como servicio ETPLANTA [Total de establecimientos: 1]

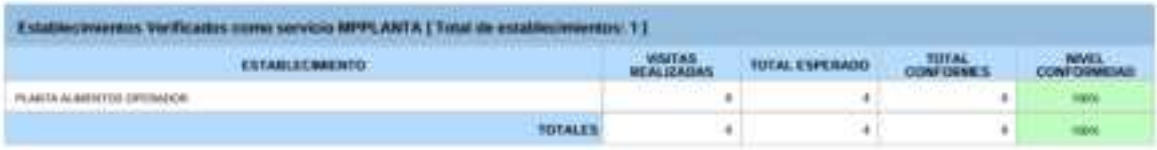
ESTABLECIMIENTO	VISITAS REALIZADAS	TOTAL ESPERADO	TOTAL CONFORMES	NIVEL CONFORMIDAD
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	4	324	180	59%
TOTALES	4	324	180	59%

VARIABLES DE PRIMER NIVEL
FORMATO: FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Variables / Establecimientos	PLA PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	PROMEDIO
EQUIPOS Y UTENSILIOS	19%	19%
ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	97%	97%
RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	97%	97%
ALMACENAMIENTO	43%	43%
PRODUCCIÓN	30%	30%
ENSAMBLE	73%	73%
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS NRVNOS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS	88%	88%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	88%	88%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO	82%	82%
PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	73%	73%
Totales	59%	59%



- **FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (100%)**



- **FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (67%)**

INFORME DE NOVEDADES ENTREGADAS PENDIENTES DE SUBSANAR.

ANTECEDENTES

- El día viernes 27 de marzo de 2026, la interventoría comunicó al operador mediante consecutivo FUV.EST.062.2026, el informe de las novedades previamente reportadas que no han sido objeto de subsanación, para solicitar nuevamente los soportes correspondientes que respalden el cierre o subsanación de las novedades relacionadas con corte al 22 de marzo de 2026. Lo anterior con el fin de solicitar al operador la implementación de

medidas correctivas inmediatas debido a la alerta generada por los resultados de las visitas a la Planta de Producción de Alimentos durante el mes de marzo, ya que en las tres visitas efectuadas se evidenció una disminución en el nivel de desempeño porcentual del operador por debajo del 60%, la cual representa la evaluación integral del numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO del Pliego de Condiciones Definitivo, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad sanitaria aplicable.

- El día martes 31 de marzo de 2026, se efectuó comité de seguimiento parcial, entre el operador, la interventoría y la entidad contratante, en el cual se pretendía exponer el resumen del informe compartido con el fin de sustentar las acciones concretas requeridas para lograr el cierre o subsanación de las novedades relacionadas con corte al 22 de marzo de 2026, cuya presentación fue compartida mediante correo electrónico a las partes asistentes, y lograr su subsanación antes de la terminación del contrato.

- El día miércoles 1° de abril de 2026, la interventoría se presenta a las 9:00 a.m. a las instalaciones del operador, con el fin de efectuar la visita de campo mediante la aplicación del instrumento ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS y así verificar el cierre de las novedades reportadas al operador, espacio en el cual se conoce por manifestaciones del personal del operador, que en horario de la mañana se presentó una visita de seguimiento con delegados de la Alcaldía.

RESULTADOS DEL SEGUIMIENTO AL CIERRE DE NOVEDADES 01/04/2026.

Cabe resaltar que este instrumento de evaluación no solamente comprende la apreciación visual del cumplimiento del orden y la limpieza de las instalaciones y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sino que evalúa líneas específicas definidas en el numeral de especificaciones técnicas del Pliego de Condiciones, partiendo de la evidencia que demuestre el operador al momento de la visita, se califica cada ítem como CUMPLE o NO CUMPLE, y adicionalmente se reporta la subsanación de cada ítem que está en proceso de plan de mejora por parte del operador.

También es importante considerar que la evaluación que realiza la interventoría a través de los supervisores de campo, se efectúa con base en el cumplimiento del numeral 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES DEL CONTRATO del Pliego de Condiciones Definitivo, la Resolución 2674 de 2013 y la normatividad legal aplicable, documentos contractuales y normativos que no hacen diferencia de que los requisitos a cumplir deban realizarse en determinada etapa del proceso durante el día productivo, solamente hacen mención de los requisitos que debe cumplir el operador durante la prestación del servicio.

Aclarado lo anterior, la interventoría efectuó la visita el día 1° de abril de 2026 con la aplicación del instrumento de evaluación de especificaciones técnicas, solicitando el debido acompañamiento por parte de la persona del equipo operador encargada en planta y socialización de novedades con los correspondientes registros fotográficos.

Dicha metodología de evaluación fue la misma aplicada en todas las visitas de campo efectuadas por la interventoría, en la cual se pudo observar una mejora sustancial en el desempeño evidenciado durante el mes de marzo de 2026:



FECHA	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO
2025-31-05	80.57
2025-31-07	82.36
2025-31-13	67.44
2025-31-21	72.03
2025-31-26	82.85
2025-31-29	73.59
2025-32-06	73.51
2025-32-11	62.5
2025-32-17	61.62
2025-32-19	84.1
2025-32-25	82.28
2025-33-04	78.37
2025-33-12	59.03
2025-33-19	45.68
2025-33-25	58.54
2026-34-01	72.37

Por lo anterior, a continuación, presentamos las novedades que fueron subsanadas durante esta visita en planta de producción del 1 de abril de 2026, y que generaron un mejoramiento en el nivel de desempeño del operador, así como aquellas que aún están pendientes de cierre.

CIERRE DE COMPROMISOS POR PLAN DE MEJORA DEL OPERADOR 01/04/2026	
CON SUBSANACIÓN	31
SIN SUBSANACIÓN	20
TOTAL DE ÍTEMS QUE ESTABAN SIN CERRAR	51



La interventoría mediante oficio FUV.EST.064.2026 del día 3 de abril de 2026, le remite a la entidad el Informe de novedades que requieren cierre efectivo inmediato en el marco del Contrato de Prestación de Servicios, el cual tiene como finalidad reiterar las novedades previamente reportadas que no han sido objeto de subsanación, y que han sido advertidas por la interventoría en el marco del contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Para tal efecto, se señalan las obligaciones presuntamente vulneradas, los hechos verificados, los soportes disponibles y la valoración de su incidencia en la ejecución contractual.

El análisis contenido en este documento se fundamenta en la revisión integral de los documentos contractuales, incluyendo el pliego de condiciones, el contrato suscrito, su modificación, la oferta presentada por el contratista y el anexo técnico.

MUESTREOS MICROBIOLÓGICOS EFECTUADOS

En el marco del contrato interadministrativo indicado en la referencia, la Fundación Universidad del Valle en calidad de interventor, dando alcance de las obligaciones específicas 17 y 18 estipuladas en el numeral 8.2 de la Cláusula Octava del Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025, las cuales se relacionan con la toma de muestras, informa que:

- El operador UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 no remitió soportes de ejecución de los análisis microbiológicos de acuerdo con su Plan de Muestreo para el mes de marzo de 2026.

- El día 17 de marzo 2026, la interventoría efectuó el muestreo microbiológico al operador en la planta de producción de alimentos y SEIS (6) estaciones de policía en el tiempo de comida del almuerzo, de la siguiente manera:

Cronograma de Muestreo Microbiológico Interventoría FUV		
RUTA	**LUGAR DE MUESTREO**	**MARZO**
Planta de Producción de Alimentos		Cena y Refrigerio Nocturno Superficie (Termos)
SUR ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	Cena y Refrigerio Nocturno
SUR ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	Cena y Refrigerio Nocturno
SUR ORIENTE	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	Cena y Refrigerio Nocturno
CENTRO ORIENTE	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	Cena y Refrigerio Nocturno
CENTRO	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	Cena y Refrigerio Nocturno
CENTRO	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	Cena y Refrigerio Nocturno

Alimentos muestreados:
- Huevo cocido.
- Arroz blanco.
- Papa cocida.
- Verdura thai..
- Jugo de tomate de árbol.
- Agua de panela en agua.

- Pan galleta.

Al validar los resultados procesados por el laboratorio MICROBIOXA (acreditado con ONAC), se evidenciaron las siguientes desviaciones microbiológicas:

ESTABLECIMIENTO	PREPARACIÓN	PARÁMETRO DESVIADO	RESULTADO DESVIADO
EP DESEPAZ	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	3200 UFC/g
EP DESEPAZ	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	560 UFC/g
EP LIMONAR	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	610 UFC/g
EP LIMONAR	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	840 UFC/g
EP LIMONAR	ARROZ	COLIFORMES TOTALES	3600 UFC/g
EP LIMONAR	PAPA COCIDA	COLIFORMES TOTALES	10200 UFC/g
EP LIMONAR	PAPA COCIDA	AEROBIOS MESÓFILOS	15500 UFC/g
EP DIAMANTE	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	40 UFC/g
EP DIAMANTE	VERDURA THAI	COLIFORMES TOTALES	50 UFC/g

EP LOS MANGOS	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	4300 UFC/g
EP LOS MANGOS	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	610 UFC/g
EP LOS MANGOS	ARROZ	COLIFORMES TOTALES	4700 UFC/g
EP LOS MANGOS	VERDURA THAI	COLIFORMES TOTALES	1480 UFC/g
EP FLORESTA	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	1420 UFC/g
EP FLORESTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	1130 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	AGUA DE PANELA	COLIFORMES TOTALES	1270 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	800 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	ARROZ	AEROBIOS MESÓFILOS	14400 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	VERDURA THAI	COLIFORMES TOTALES	3400 UFC/g
EP MARIANO RAMOS	PAPA COCIDA	COLIFORMES TOTALES	40 UFC/g
PLANTA DE PRODUCCIÓN	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	MOHOS Y LEVADURAS	1880 UFC/g

PLANTA DE PRODUCCIÓN	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	COLIFORMES TOTALES	990 UFC/g

Los indicadores de calidad microbiológica en muestras desviadas son microorganismos (o grupos) que señalan contaminación, manejo inadecuado o deterioro en alimentos y entornos, permitiendo evaluar la higiene. Indican la presencia de bacterias alterantes que modifican el olor, sabor y textura de los productos. Su detección ayuda a identificar ineficiencias en la limpieza, almacenamiento o vida útil.

Principales Microorganismos Indicadores de Calidad identificados.

- **Aerobios Mesófilos:** Indican la calidad microbiológica general y la carga microbiana total, siendo cruciales en alimentos frescos, refrigerados y procesados.
- **Mohos y Levaduras:** Son indicadores clave en productos no perecederos, de larga vida, o deshidratados, especialmente cuando se almacenan en condiciones incorrectas.
- **Bacterias Coliformes (Totales):** Indican deficiencias en la higienización.

ESTÁNDARES APLICABLES AL CUARTO PAGO DEL OPERADOR

En cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26, y conforme a la CLÁUSULA CUARTA del mismo, la cual relaciona el procedimiento mediante el cual se aplicarían los estándares que se verán reflejados en la forma de pago, clasificándolos en dos tipos:

- **Estándares de servicio aplicable a la forma de pago:** Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes.

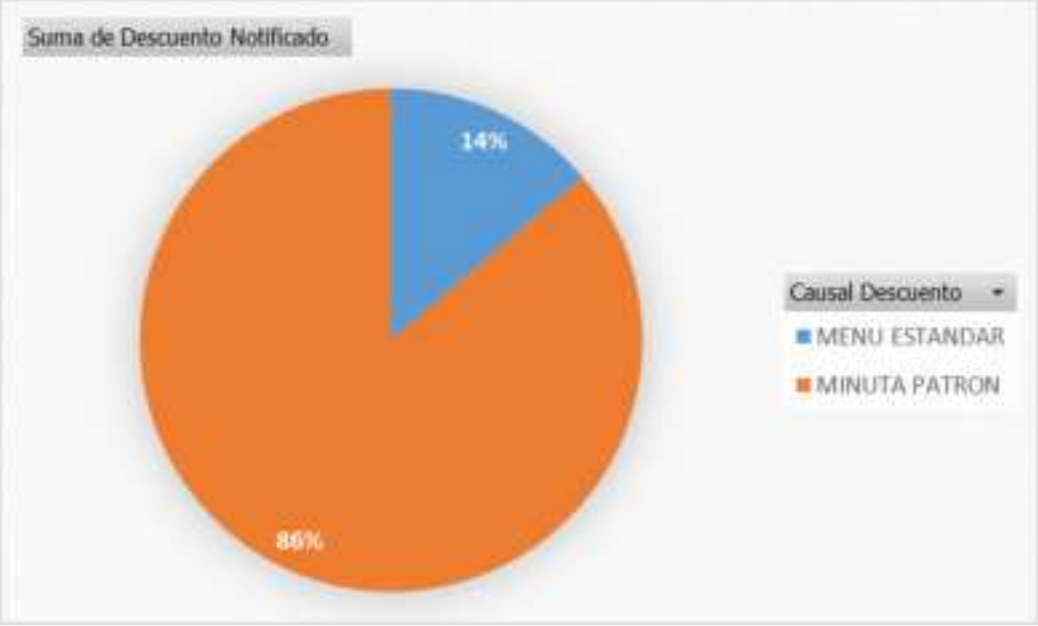
- **Estándares de calidad de los bienes entregados aplicables a la forma de pago:** En caso de recibir menús que no cumplan con todos los elementos requeridos en la ficha técnica del Anexo Técnico.

La interventoría confirma que los estándares aplicables al pago para el corte del operador solicitado por la supervisión en el período comprendido entre el 1° y el 28 de marzo de 2026, fueron los siguientes:

Proceso	Fecha Corte	Descuento Notificado	URL Drive
PD_0004	2026-03-01	$ 5.557.750,0	https://drive.google.com/drive/folders/1r_JSY5zhaGbYuc047YDmyeNkPnZT79L4?usp=drive_link
PD_0005	2026-03-02	$ 255.750,0	https://drive.google.com/drive/folders/1wDfyItRI8mViRbDmvLZaNGX0o4j2301i?usp=drive_link
PD_0006	2026-03-08	$ 2.265.706,0	https://drive.google.com/drive/folders/1yWV0ggLOht-a2qZg-zjSDaml0l3qKMXS?usp=drive_link
PD_0007	2026-03-15	$ 1.355.200,0	https://drive.google.com/drive/folders/1aNEd9eeAK1ssMlQpOn_0ZgMntVp38wDJ?usp=drive_link
PD_0008	2026-03-23	$ 6.731.301,2	https://drive.google.com/drive/folders/1SLW4HBba0jVQoJMITccHQqJu11O9aOS8?usp=drive_link
PD_0009	2026-03-29	$ 8.257.700,0	https://drive.google.com/drive/folders/1X8BUoOxiYP4uTgWa4-F3Odw1B0LFoJUH?usp=drive_link
TOTAL		**$ 24.423.407,6**	

ESTÁNDARES APLICABLES AL PAGO POR CAUSAL

Proceso	Causal Descuento	Descuento Notificado
PD_0004	MINUTA PATRON	$ 5.557.750,0
PD_0005	MINUTA PATRON	$ 255.750,0
PD_0006	MENU ESTANDAR	$ 853.402,4
PD_0006	MINUTA PATRON	$ 1.412.304,0
PD_0007	MINUTA PATRON	$ 1.355.200,0
PD_0008	MENU ESTANDAR	$ 533.500,0
PD_0008	MINUTA PATRON	$ 6.197.801,2
PD_0009	MENU ESTANDAR	$ 1.975.050,0
PD_0009	MINUTA PATRON	$ 6.282.650,0
TOTAL		$ 24.423.407,6



De la información relacionada anteriormente, se adjuntan en la comunicación referida los siguientes soportes:

- Actas de visita debidamente suscritas con funcionario del operador.
- Evidencias fotográficas de las novedades identificadas.

Es importante dejar claro que la determinación de estos valores no surge de una valoración discrecional de la interventoría, sino del resultado del proceso de verificación efectuado en campo, soportado en las visitas realizadas, los registros documentales y las novedades identificadas durante la ejecución, las cuales fueron puestas en conocimiento del operador y tramitadas conforme al procedimiento definido para la aplicación de los estándares que inciden en la forma de pago; de los anteriores procesos se emitieron las comunicaciones correspondientes con los soportes adjuntos a cada dirección de DRIVE, de las cuales no se recibió réplica por parte del operador para garantizar el derecho a la oposición y el debido proceso.

b. COMPONENTE FINANCIERO Y CONTABLE

En el cuarto periodo de presentación de informe de actividades de seguimiento de la interventoría, comprendido entre el 01-03-2026 y el 31-03-2026, se ejecutó el avance financiero y contable de la siguiente manera:

OPERADOR - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26:

Se realiza seguimiento financiero y contable al contrato 4161.010.26.1.1588.2025 entre la Alcaldía de Santiago de Cali y el operador en el periodo comprendido entre el 1 y 28 de marzo de 2026, el cual tiene un valor asignado de DOCE MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 12.000.000.000) como valor inicial y una adición de SEIS MIL MILLONES DE PESOS ($ 6.000.000.000).

PAGOS

PRIMER PAGO

El operador facturó ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el 29 de diciembre de 2025 el valor de $1.800.000.000 (MIL OCHOCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE).

SEGUNDO PAGO

El 18 de febrero de 2026 el operador facturó la suma de **$4.386.776.186,20** (CUATRO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL CIENTO OCHENTA Y SEIS PESOS CON VEINTE CENTAVOS M/CTE). De acuerdo al siguiente resumen:

Valor de Raciones entregadas 30 diciembre 2025 al 29 de enero 2026				
DESAYUNO	$	22.000,00	$	1.304.204.000,00
ALMUERZO	$	27.500,00	$	1.630.255.000,00
CENA	$	27.500,00	$	1.630.255.000,00
REFRIGERIO NOCTURNO	$	13.006,00	$	771.021.692,00
TOTAL	**$**	**90.006,00**	**$**	**5.335.735.692,00**

Resumen del pago 2

Valor total raciones entregadas del 25 de diciembre de 2025 al 29 de enero 2026 (1° corte y 2° corte)	**$**	**6.196.553.076,00**
Valor facturado por el operador el 29 de diciembre de 2025 (1° corte)	-$	1.800.000.000,00
Valor Bruto con corte al 29 de enero de 2026 (2° corte)	$	4.396.553.076,00
Valor descuentos aplicables por requerimientos de la Interventoría (corte 19 enero 2026)	$	9.776.889,80
Valor Neto a pagar por operación con corte al 29 de enero de 2026	$	**4.386.776.186,20**

TERCER PAGO

El periodo a facturar es desde el 30 de enero de 2026 hasta 28 de febrero de 2026.

Para el tercer pago el valor será el correspondiente a: i) las raciones entregadas desde el inicio de la operación en campo (25-12-2025) hasta la fecha de corte (28-02-2026); ii) menos el valor reconocido al operador en el primer pago (periodo comprendido entre el 25 y el 29 de diciembre de 2025) y segundo pago (periodo comprendido entre el 30 de diciembre de 2025 y el 29 de enero de 2026; iii) menos los estándares aplicables al pago que no hayan recibido respuesta por parte del operador, o en su defecto después del debido proceso no se hayan aportado las evidencias suficientes para desestimar la novedad relacionada; iiii) más el reconteo de raciones correspondiente de los dos pagos ya tramitados, equivalentes a un total de 20 raciones identificadas ($1.800.120), derivadas del contraste complementario realizado sobre los registros diarios remitidos por la Policía Metropolitana de Santiago de Cali y la revisión de los soportes operativos correspondientes al suministro de raciones desde el inicio de la operación.

En el presente periodo se han entregado 57.340 raciones con valor unitario de $90.006 lo cual equivale a un avance presupuestal de **$5.160.944.040** (CINCO MIL CIENTO SESENTA MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL CUARENTA PESOS M/CTE).

Valor de Raciones entregadas 30 enero 2026 al 28 de febrero 2026				
DESAYUNO	$	22.000,00	$	1.261.480.000,00
ALMUERZO	$	27.500,00	$	1.576.850.000,00
CENA	$	27.500,00	$	1.576.850.000,00
REFRIGERIO NOCTURNO	$	13.006,00	$	745.764.040,00
TOTAL	$	90.006,00	$	5.160.944.040,00

Durante la revisión técnica realizada al cierre del segundo pago se identificaron diferencias menores en el consolidado de raciones reportadas. Con el fin de garantizar la consistencia de la información y la exactitud del reconocimiento económico, la interventoría adelantó una verificación adicional de los registros operativos y efectuó el ajuste correspondiente en favor del operador. Este reconteo permitió depurar las cifras reportadas y asegurar que el cálculo final se efectuará sobre la base de la información efectivamente verificada.

RECONTEO RACIONES					
Raciones	Conteo inicial	Reconteo	Diferencia	Valor equivalente	Valor liquidación próximo factura
Cantidad de Raciones entregadas 25 diciembre 2025 al 29 de diciembre 2025	9.564	9.579	15	$ 1.350.990,00	$ 1.800.120,00
Cantidad de Raciones entregadas 30 diciembre 2025 al 29 de enero 2026	59.282	59.287	5	$ 450.030,00	

Estándares aplicables al pago.

En relación con los descuentos aplicados, estos corresponden a las novedades previamente informadas al operador dentro del procedimiento contractual asociado a los estándares aplicables a la forma de pago. Dichas situaciones fueron puestas en conocimiento oportunamente el día 23 de febrero de 2026, otorgando al operador la posibilidad de presentar las aclaraciones o evidencias que estimara pertinentes.

No obstante, respecto de los casos señalados en el presente oficio no se allegaron elementos que permitieran desvirtuar las novedades identificadas, razón por la cual la interventoría ratificó los descuentos de la siguiente manera:

- Por medio del oficio FUV.EST.K2.0010.2026 se ratifica descuento por valor de **$9.793.300** (NUEVE MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS PESOS) (ver anexo adjunto al oficio)

- Por medio del oficio FUV.EST.K2.0011.2026 se ratifica descuento por valor de **$22.009.513** (VEINTIDÓS MILLONES NUEVE MIL QUINIENTOS TRECE PESOS)

De acuerdo con lo mencionado anteriormente, los descuentos aplicados para el tercer pago suman un valor de **$31.802.813** (TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS DOS MIL OCHOCIENTOS TRECE PESOS).

Así mismo se presenta en la siguiente imagen el resumen de descuentos aplicados desde el inicio de operación hasta el corte:

Proceso	Tipo Paquete	Fecha Corte	Descuento Notificado
PD_0001	Descuentos Directos Visitas	2026-01-31	9.776.889,80
PD_0002	Descuentos Directos Visitas	2026-02-15	9.793.300,00
PD_0003	Descuentos Directos Visitas	2026-02-21	22.009.513,00
			41.579.702,8

Resumen del pago 3

Valor total raciones del 25 de diciembre de 2025 al 28 de febrero 2026	**$**	**11.359.297.236,00**
Valor facturado por el operador el 29 de diciembre de 2025	$	1.800.000.000,00
Valor Neto a pagar por operación con corte al 29 de enero de 2026	$	4.388.576.306,20
Valor facturado por el operador el 29 de enero de 2026	-$	4.386.776.186,20
Saldo reconteo raciones (a favor operador)	$	1.800.120,00
Valor total raciones del 30 de enero de 2025 al 28 de febrero 2026	$	5.160.944.040,00
Valor bruto a facturar	$	5.162.744.160,00
Valor descuentos aplicables por requerimientos de la interventoria con corte 30 de enero de 2026 al 28 de febrero de 2026	$	31.802.813,00
Valor neto a facturar tercer corte (30 enero a 28 febrero 2026)	$	5.130.941.347,00
Valor neto Disponible para ejecución a partir del 1 de marzo de 2026	$	**682.282.466,80**

En consecuencia, una vez aplicados los ajustes derivados de los estándares contractuales y del proceso de verificación de raciones, la Fundación Universidad del Valle, en su calidad de interventoría del contrato, informa que el valor a facturar por el operador UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25–26 para el periodo comprendido entre el 30 de enero y el 28 de febrero de 2026, correspondiente al tercer pago del contrato, asciende a la suma de **$5.130.941.347 (CINCO MIL CIENTO TREINTA MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE).**

***CUARTO PAGO OPERADOR*.**

El periodo a facturar corresponde desde el 01 hasta el 28 de marzo de 2026 por solicitud de la supervisión. Para el cuarto pago el valor será el correspondiente a: i) las raciones entregadas desde el inicio de la operación en campo (25-12-2025) hasta la fecha de corte (28-03-2026); ii) menos el valor reconocido al operador en el primer pago (periodo comprendido entre el 25 y el 29 de diciembre de 2025), en el segundo pago (periodo comprendido entre el 30 de diciembre de 2025 y el 29 de enero de 2026 y en el tercer pago (periodo comprendido entre el 30 de enero y 28 de febrero de 2026) ; iii) menos los estándares aplicables al pago que no hayan recibido respuesta por parte del operador, o en su defecto, después del debido proceso, no se hayan aportado las evidencias suficientes para desestimar la novedad relacionada.

Estándares aplicables al pago.

En cumplimiento de las obligaciones contraídas en el Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26, y conforme a la CLÁUSULA CUARTA del mismo, la cual relaciona el procedimiento mediante el cual se aplicarían los estándares que se verán reflejados en la forma de pago, clasificándolos en dos tipos:

- **Estándares de servicio aplicable a la forma de pago:** Tiempo adicional al término dispuesto para la entrega de los bienes.

- **Estándares de calidad de los bienes entregados aplicables a la forma de pago:** En caso de recibir menús que no cumplan con todos los elementos requeridos en la ficha técnica del Anexo Técnico.

Teniendo en cuenta las siguientes notificaciones:

Proceso	Fecha Corte	Descuento Notificado	URL Drive
PD_0004	2026-03-01	$ 5.557.750,0	https://drive.google.com/drive/folders/1r_JSY5zhaGbYuc047YDmyeNkPnZT79L4?usp=drive_link
PD_0005	2026-03-02	$ 255.750,0	https://drive.google.com/drive/folders/1wDfyItRI8mViRbDmvLZaNGX0o4j2301i?usp=drive_link
PD_0006	2026-03-08	$ 2.265.706,0	https://drive.google.com/drive/folders/1yWV0ggLOht-a2qZg-zjSDaml0I3qKMXS?usp=drive_link
PD_0007	2026-03-15	$ 1.355.200,0	https://drive.google.com/drive/folders/1aNEd9eeAK1ssMlQpOn_0ZgMntVp38wDJ?usp=drive_link
PD_0008	2026-03-23	$ 6.731.301,2	https://drive.google.com/drive/folders/1SLW4HBba0jVQoJMITccHQqJu11O9aOS8?usp=drive_link
PD_0009	2026-03-29	$ 8.257.700,0	https://drive.google.com/drive/folders/1X8BUoOxiYP4uTgWa4-F3Odw1B0LFoJUH?usp=drive_link
TOTAL		**$ 24.423.407,6**	

Se precisa que el operador, contando con la oportunidad de aclarar o desvirtuar las novedades enviadas relacionadas con los posibles descuentos aplicables, no emitió respuesta ni subsanaciones frente a las notificaciones enviadas dentro ni por fuera de los plazos establecidos.

De acuerdo con lo mencionado anteriormente, los descuentos aplicados para el cuarto pago suman un valor de **$24.423.407,60** (VEINTICUATRO MILLONES CUATROCIENTOS VEINTITRÉS MIL CUATROCIENTOS SIETE PESOS CON SESENTA CENTAVOS)

Raciones entregadas durante el período 01-03-2026 al 28-03-2026.

- En el presente periodo se han entregado 53.542 raciones con valor unitario de $90.006 lo cual equivale a un avance presupuestal de **$4.819.101.252** (CUATRO MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE MILLONES CIENTO UN MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS MONEDA CORRIENTE).

Valor de Raciones entregadas 01 marzo 2026 al 28 de marzo 2026				
DESAYUNO	$	22.000,00	$	1.177.924.000,00
ALMUERZO	$	27.500,00	$	1.472.405.000,00
CENA	$	27.500,00	$	1.472.405.000,00
REFRIGERIO NOCTURNO	$	13.006,00	$	696.367.252,00
TOTAL	**$**	**90.006,00**	**$**	**4.819.101.252,00**

Valor a facturar.

Valor total raciones del 25 de diciembre de 2025 al 28 de marzo de 2026	**$**	**16.310.806.170,00**
Valor facturado por el operador el 29 de diciembre de 2025 (Prime corte)	$	1.800.000.000,00
Valor facturado por el operador el 29 de enero de 2026 (Segundo corte)	$	4.386.776.186,20
Valor facturado por el operador el 28 de febrero 2026 (Tercer corte)	$	5.130.941.347,00
Valor bruto Raciones del 01 al 28 marzo 2026	$	4.819.101.252,00
Valor descuentos aplicables por requerimientos de la Interventoría con corte del 1 de marzo de 2026 al 28 de marzo de 2026	$	24.423.407,60
Valor neto a facturar cuarto corte (01 a 28 marzo 2026)	$	4.794.677.844,40
Valor neto Disponible para ejecución a partir del 29 marzo de 2026	**$**	**1.887.604.622,40**

Con base en lo expuesto en los apartados anteriores, la interventoría procedió a verificar la información reportada por el operador para el periodo comprendido entre el 01 y el 28 de marzo de 2026. Para ello se realizó el contraste con los registros diarios remitidos por la Policía Metropolitana de Santiago de Cali y la revisión de los soportes operativos correspondientes al suministro de raciones durante dicho periodo. Como resultado de este ejercicio de verificación, se consolidó el valor a reconocer en el cuarto (4°) pago del contrato.

Para la determinación del valor se tuvieron en cuenta el número de raciones efectivamente suministradas durante el periodo objeto de corte, los valores previamente reconocidos al operador en el primer, segundo y tercer pago del contrato, la aplicación de los estándares de servicio y calidad establecidos en la cláusula cuarta y los descuentos previamente notificados.

En relación con los descuentos aplicados, estos corresponden a las novedades previamente informadas al operador dentro del procedimiento contractual asociado a los estándares aplicables a la forma de pago. Dichas situaciones fueron puestas en conocimiento oportunamente, otorgando al operador la posibilidad de presentar las aclaraciones o evidencias que estimara pertinentes. No obstante, respecto de los casos señalados en el presente oficio no se allegaron elementos que permitieran desvirtuar las novedades identificadas, razón por la cual la interventoría mantiene los descuentos conforme a lo previsto en el contrato.

En consecuencia, una vez aplicados los ajustes derivados de los estándares contractuales y del proceso de verificación de raciones, la Fundación Universidad del Valle, en su calidad de interventoría del contrato, informa que el valor a facturar por el operador UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25–26 para el periodo comprendido entre el 01 y el 28 de marzo de 2026, correspondiente al cuarto pago del contrato, asciende a la suma de **$4.794.677.844,40 (CUATRO MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS CON CUARENTA CENTAVOS MONEDA CORRIENTE).**

Este valor corresponde al resultado del proceso de verificación técnica y financiera adelantado por la interventoría en desarrollo de sus funciones de control y seguimiento a la ejecución del contrato.

Resumen de Pagos

Avance Operador			
Ítem	Valor		Porcentaje avance
Valor contrato	**$**	**12.000.000.000,00**	
Valor pago 1	$	1.800.000.000,00	10%
Valor pago 2	$	4.386.776.186,20	24%
Valor pago 3	$	5.130.941.347,00	29%
Valor pago 4	$	4.794.677.844,40	27%
Total Pagado	**$**	**16.112.395.377,60**	90%
Adición Modificatorio 2	**$**	**6.000.000.000,00**	
Disponible por cobrar	**$**	**1.887.604.622,40**	**10%**

Valor actual para operación a partir del 29 de marzo de 2026	$	1.887.604.622,40
Cantidad promedio de raciones entregadas por día		1.912
Valor de racion diaria	$	90.006,00
Días promedio de operación a partir del 29 de marzo de 2026		10,00
Fecha Inicial		domingo, 29 de marzo de 2026
Fecha Final		miércoles, 8 de abril de 2026

Teniendo en cuenta que el valor contratado para la operación es de **$12.000.000.000** (DOCE MIL MILLONES DE PESOS M/CTE), que se realizó una adición por valor de **$6.000.000.000** y que al corte del 28 de marzo de 2026 se registran cuatro pagos autorizados que suman un valor de **$16.112.395.377,60**, el saldo para la continuidad de la operación al momento del corte (28 de marzo de 2026) era de **$1.887.604.622,40,** lo cual corresponde a 10 días de operación aproximadamente.

INTERVENTORÍA FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Se realiza seguimiento financiero al contrato 4161.010.26.1.1571.2025 entre la Alcaldía de Santiago de Cali y la Fundación Universidad del Valle, el cual tiene un valor asignado de **$995.306.022** (NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS SEIS MIL VEINTIDÓS PESOS) con una adición el 31 de marzo de 2026 por valor de **$77.305.322** (SETENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTIDÓS PESOS).

PRIMER PAGO

La interventoría facturó ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el 29 de diciembre de 2025 el valor de **$149.295.903** (CIENTO CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS TRES PESOS.

SEGUNDO PAGO

La interventoría factura ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el valor de **$348.357.108** (TRESCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO OCHO PESOS CON CERO CENTAVOS)

TERCER PAGO

La interventoría factura ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el valor de **$348.357.108** (TRESCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO OCHO PESOS CON CERO CENTAVOS)

CUARTO PAGO

La interventoría factura ante la Secretaría de Seguridad y Justicia el valor de **$149.295.903** (CIENTO CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS TRES PESOS.

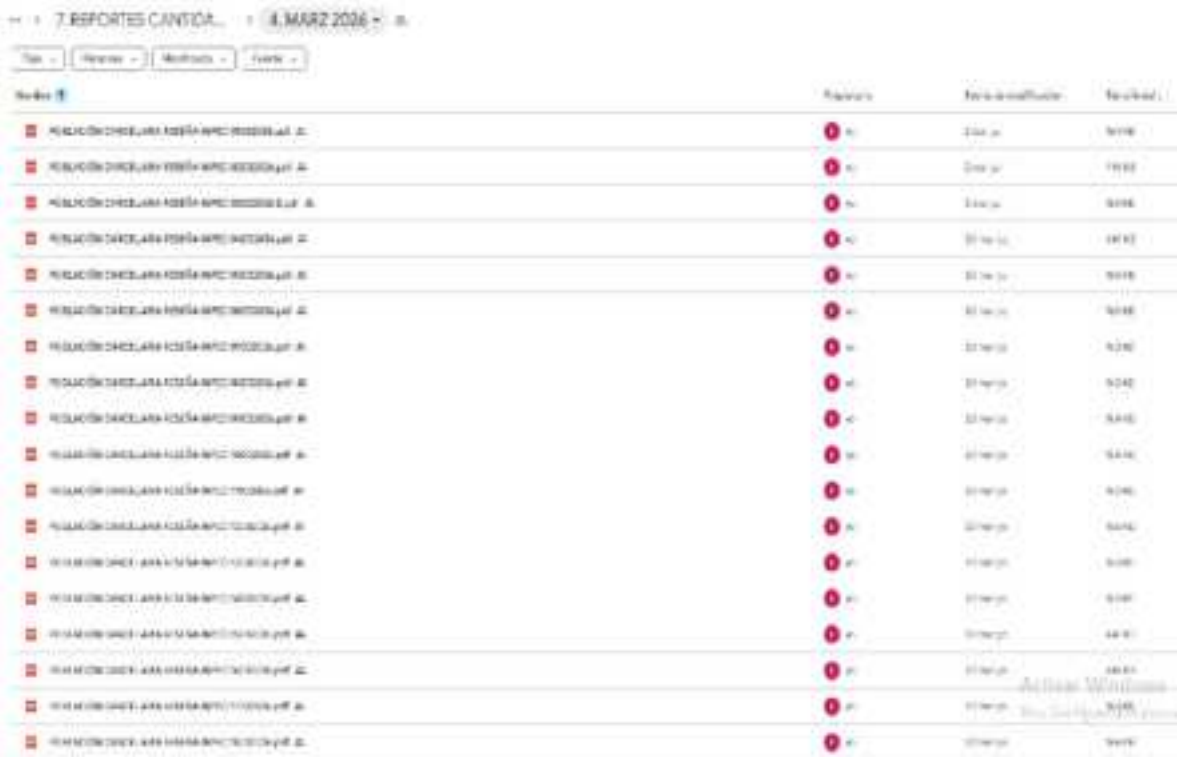
Resumen de pagos

Avance Interventoría			
Ítem	Valor		Porcentaje avance
Valor contrato	**$**	**995.306.022,00**	
Valor pago 1	$	149.295.903,00	14%
Valor pago 2	$	348.357.108,00	33%
Valor pago 3	$	348.357.108,00	33%
Valor pago 4	$	149.295.903,00	14%
Total Pagado	**$**	**995.306.022,00**	93%
Adición modificatorio 1	**$**	**75.117.435,00**	
Disponible por cobrar	**$**	**75.117.435,00**	**7%**

c. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

i. CANTIDAD PPL ATENDIDOS (periodo 1-03-2026 al 31-03-2026)

Revisión y sistematización de reportes emitidos diariamente por la Policía Metropolitana de Santiago de Cali en relación con la cantidad de población privada de la libertad - PPL a atender con el servicio de alimentación integral. Los reportes diarios, una vez recibidos en el correo electrónico de interventoría (interventoriafuv@gmail.com), se sistematizan con el objetivo de realizar seguimiento tanto técnico, como financiero y administrativo a la ejecución del operador. Se presenta a continuación evidencia gráfica del almacenamiento y sistematización de los reportes diarios de PPL almacenados en el Drive de la interventoría:





Activar Windows
Ir a Configuración

Tabla 5. Relación cantidad diaria PPLs atendidos en periodo informe (01-03-2026 al 31-03-2026)

DISTRITO	ITEM	TIPO	NOMBRE	1/03/26	2/03/26	3/03/26	4/03/26	5/03/26	6/03/26	7/03/26	8/03/26	9/03/26	10/02/36	11/02/36	12/02/36	13/02/36	14/02/36	15/02/36	16/02/36	17/02/36	18/02/36	19/02/36	20/02/36	21/02/36	22/02/36	23/02/36	24/02/36	25/02/36	26/02/36	27/02/36	28/02/36	1/03/36	2/03/36	3/03/36	4/03/36	5/03/36	6/03/36	7/03/36	8/03/36	9/03/36	10/03/36	11/03/36	12/03/36
1	1	EP	TERRON COLORADO	31	31	31	33	35	36	35	35	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	33	33	33	33						
	2	EP	LA FLORA	112	112	112	112	112	112	112	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	110	110	110	110						
	3	EP	TERMINAL	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
	4	CAT	FRAY DAMIAN	102	102	102	102	102	102	105	105	105	105	103	103	105	105	105	105	104	104	104	104	101	101	102	101	102	102	102	102	102	107	107							
	5	EP	SAN NICOLÁS	485	486	495	498	498	490	492	494	494	498	498	510	502	498	501	501	504	510	510	510	510	490	491	491	497	497	497	497	502	500	500							
	6	EP	SAN FRANCISCO	70	70	70	70	72	72	73	74	74	73	73	72	72	72	72	72	74	74	74	74	72	72	72	72	72	74	74	74	74	77	77							
2	7	EP	JUNÍN	56	56	56	56	57	57	57	57	57	57	57	57	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	55	56	56	56	57	57							
	8	EP	RIVERA	53	53	53	53	53	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	53	53	53	53	53	54	54	54	54	54	54							
	9	EP	ALFONSO LÓPEZ	43	43	43	43	43	43	43	43	44	44	46	46	46	46	46	46	46	45	45	45	45	45	46	46	46	46	46	45	45	44	44							
	10	EP	MUNICIPAL	47	47	48	48	49	49	49	49	49	49	49	49	47	48	48	48	49	47	46	46	46	46	46	46	44	44	43	43	43	43	43							
	11	EP	AGUA BLANCA	28	28	29	31	29	29	29	29	30	32	32	32	31	30	30	30	32	32	31	31	33	32	32	32	33	32	32	30	30	30	30							
3	12	EP	FLORESTA	100	100	102	102	104	104	103	103	103	103	103	102	104	104	104	104	104	106	106	106	106	104	104	104	104	106	106	107	107	106	106							
	13	EP	GUABAL	96	96	96	96	98	98	100	101	101	100	101	101	98	98	98	98	98	101	101	101	101	101	101	101	98	99	99	99	99	97	97							
	14	EP	LIMONAR	84	84	84	84	84	86	85	85	85	86	86	89	88	88	88	90	90	92	92	94	91	91	95	91	95	95	95	90	90	90	90							
	15	EP	MELÉNDEZ	56	56	56	56	56	61	61	61	61	63	63	62	62	63	63	63	63	64	64	64	62	62	62	62	62	62	62	62	62	61	61							
	16	EP	EL LIDO	89	89	90	90	91	91	91	90	90	90	90	90	89	89	89	89	91	91	91	91	90	90	90	90	91	91	93	93	93	93	93							

4	17	EP	SULTANA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
	18	EP	EL DIAMANTE	59	59	60	61	61	62	62	61	61	63	67	63	63	63	63	63	64	64	64	65	64	63	63	63	63	63	63	63	63	63
	19	EP	LOS MANGOS	157	157	163	163	164	165	165	165	165	165	168	169	169	169	169	169	169	169	169	169	169	169	169	169	167	167	167	167	167	165	167
	20	EP	VALLADO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
	21	EP	MARIANO RAMOS	91	91	91	91	91	92	92	94	94	94	93	91	91	93	93	93	93	93	94	94	93	93	93	93	92	92	92	91	91	93	93
	22	EP	DESEPAZ	88	88	90	90	90	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	93	90	90	90	90	90	91	90	91	91	91	91	91	91	89
			TOTALES	1847	1848	1871	1879	1889	1890	1895	1905	1907	1916	1925	1932	1920	1919	1922	1924	1936	1944	1944	1947	1939	1915	1923	1917	1923	1927	1929	1909	1914	1916	1916

CANTIDAD TOTAL RACIONES PERIODO: 59,288

PROMEDIO DIARIO PPL: 1,913

ii. REUNIONES DE SEGUIMIENTO AL CONTRATO

11-03-2026 COMITÉ DE SEGUIMIENTO EN EL COMANDO DE ATENCIÓN INMEDIATA (CAI).

El día 11 de marzo se convocó el comité presencial en las instalaciones de la Policía Metropolitana en compañía de la Teniente Flor Angela Tovar y el equipo de la Interventoría. En la reunión se manifestó las inconformidades presentadas con la distribución de los alimentos en algunos de los Centros de Detención Transitorios.

Donde la Interventoría realizó una presentación técnica del desarrollo del proyecto explicando los resultados desde el inicio de la operación y las visitas por parte de la Interventoría en Planta.

31-03-2026 COMITÉ VIRTUAL OPERADOR, ALCALDÍA E INTERVENTORÍA



El día 31 de marzo de 2026, la SSJ convocó un comité virtual, en el cual participaron representantes del equipo a cargo de la supervisión, del operador de alimentación y de la interventoría.

Durante la jornada se revisó parcialmente el avance de la ejecución del contrato del operador, considerando el resumen de las diferentes novedades pendientes de

subsanación por parte del operador para su cierre efectivo antes de la finalización de la ejecución contractual.

iii. COMUNICACIONES

Se incluye a continuación la relación de oficios y comunicados enviados y recibidos por la interventoría durante el periodo objeto de este informe (01-03-2026 al 31-03-2026). En las tablas dispuestas a continuación se relacionan los enlaces accesibles para consulta de los oficios, comunicados y anexos recibidos y enviados durante el periodo del informe.

COMUNICACIONES ENVIADAS:

#	FECHA	EMISOR	DESTINATARIO	COPIA	ASUNTO	CONSECUTIVO	ENLACE	REQUIERE RESPUESTA	ESTADO RESPUESTA
1	03/03/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)		Solicitud de adición y prórroga del Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025, en atención a la adición y prórroga del contrato principal de alimentación PPL.	FUV.EST.045.2026	https://drive.google.com/file/d/1srzQFSzwp8kb0EszJf1qpv0Au29WC2fz/view	SI	PENDIENTE PRÓRROGAS
2	03/03/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Solicitud de adición y prórroga al contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4.	FUV.EST.046.2026	https://drive.google.com/file/d/1Or1ICvQjxaDVsOViSagQbK2GjF-O1Ip2/view	SI	PENDIENTE PRÓRROGAS

3	03/03/2026	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Reiteración solicitud de subsanación de documentos de operación, planes y programas de obligatorio cumplimiento.	FUV.EST.047.2026	https://drive.google.com/file/d/15WQiBpDEr17hl36E_LZ-oJ01G0UnMAwW/view	SI	PENDIENTE PRÓRROGAS
4	03/03/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEGUNDA SOCIALIZACIÓN PROTOCOLO DE MUESTREO (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).	FUV.EST.048.2026	https://drive.google.com/file/d/1uPfEQiHfuSigQXfBi6KZs0rPZ3aUEjL6/view	NO	N/A
5	13/03/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Notificación sobre valor a aprobar en tercer pago operador (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).	FUV.EST.052.2026	https://drive.google.com/drive/folders/1pNPq1Hzqhnw4nJVzxlYRcr2yQrDExxDk	NO	N/A
6	17/03/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Respuesta a Radicado No. 20262100087451 del 11 de marzo de 2026..	FUV.EST.053.2026	https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1rGAcdPUxJv0gbXmr1L21bl_ObLuhFrEb	NO	N/A
7	17/03/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)		Entrega física documentos tercera cuenta Interventoría (Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de	FUV.EST.054.2026	https://drive.google.com/file/d/1JWVuUDyHMrJQuJPpIRvk66CR2BwJm6HY/view?usp=drive_link	NO	N/A

					Cali y la Fundación Universidad del Valle.				
8	19/03/2025	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	Viabilidad tercer pago operador (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).	FUV.EST.057.2026	https://drive.google.com/file/d/12G-brVfoM0dSLfP7AfneuGRwywhy4_qt/view	NO	N/A
9	24/03/2026	FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)		Solicitud de adición y prórroga del Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025, en el marco de la Modificación No. 02 del contrato de operación	FUV.EST.060.2026	https://drive.google.com/file/d/1uPAtFCYo656W7LEmb5Gb3cZr9WUDxner/view	SI	PENDIENTE
10	27/03/2026	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Última reiteración para subsanar las novedades entregadas y análisis integral del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4.	FUV.EST.062.2026	https://drive.google.com/file/d/13OMcYdj-zYbS0IzItVXddedcgRSWEt9Y/view	SÍ	OK OFICIO 18 EN RECIBIDOS
11	31/03/2026	FUV	OPERADOR UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Respuesta a observaciones del operador de fecha 30 de marzo de 2026 y reiteración de hallazgos de interventoría	FUV.EST.063.2026	https://drive.google.com/file/d/1-1gXrL_tPufCf2Pq5ar2Y2P-SL3wWGHv/view	SI	PENDIENTE

COMUNICACIONES RECIBIDAS:

#	FECHA	EMISOR	DESTINATARIO	COPIA	ASUNTO	CONSECUTIVO / RADICADO	ENLACE
1	30/03/2026	OPERADOR	INTERVENTORÍA FUV	SEC. SEGURIDAD Y JUSTICIA (SUPERVISIÓN)	Respuesta de fondo al oficio FUV.EST.062.2026 Asunto: Pronunciamiento integral frente a los presuntos incumplimientos advertidos por la interventoría	N/A	

COMPONENTE JURÍDICO

El análisis del componente jurídico en el presente periodo debe abordarse de manera articulada con los informes anteriores, en tanto permite evidenciar la evolución del comportamiento contractual del operador frente a las obligaciones asumidas.

En los cortes previos, la interventoría dejó constancia de diversas situaciones que comprometían el adecuado cumplimiento del contrato, particularmente asociadas a la inobservancia de procedimientos definidos en el pliego de condiciones, la falta de acreditación oportuna de obligaciones contractuales y la ausencia de soportes suficientes para validar su ejecución en los términos exigidos. Dichas situaciones configuran escenarios de riesgo contractual que fueron debidamente documentados y puestos en conocimiento de la entidad.

Para el presente periodo, se evidencia una variación en la conducta del operador, quien ha adelantado actuaciones orientadas a la atención de los requerimientos formulados por la interventoría, reflejándose una mejora en la oportunidad de respuesta, en la entrega de información y en la disposición para ajustar su ejecución a las condiciones contractuales.

No obstante, desde el punto de vista jurídico, resulta necesario precisar que dichas actuaciones tienen un carácter correctivo frente a situaciones previamente

advertidas. En materia contractual, el cumplimiento no solo se predica de la ejecución material de la obligación, sino de su realización conforme a las condiciones de oportunidad, forma y procedimiento establecidas en el contrato. En esa medida, cuando estas condiciones no se acreditan oportunamente, se configura una desviación relevante frente a las exigencias contractuales, aun cuando posteriormente se adopten medidas de ajuste.

En ese sentido, si bien las mejoras evidenciadas en el presente periodo inciden en la reducción del nivel de riesgo actual y en la reconducción de la ejecución contractual, no desvirtúan la existencia ni la relevancia jurídica de las situaciones previamente observadas, las cuales deben ser consideradas en la valoración integral del comportamiento del contratista.

De otra parte, el análisis conjunto del componente técnico y jurídico permite reiterar que varias de las observaciones formuladas no obedecen a diferencias interpretativas, sino a la falta de acreditación del cumplimiento conforme a los procedimientos establecidos, particularmente en aquellos casos en los que el pliego exige validación previa, aprobación o soportes específicos para el reconocimiento de determinadas obligaciones.

Bajo este enfoque, la actuación de la interventoría se ha orientado a garantizar que el cumplimiento del contrato sea integral, verificable y ajustado a las condiciones pactadas, promoviendo la corrección de las desviaciones identificadas dentro del desarrollo normal de la ejecución contractual.

En el estado actual, si bien no se evidencian situaciones que, de manera autónoma y en este corte específico, configuren un escenario de incumplimiento actual que amerite una recomendación inmediata en tal sentido, los antecedentes previamente documentados conservan relevancia jurídica y deberán ser valorados por la entidad en el marco de sus competencias.

Análisis desde la Matriz de Riesgos

Desde la perspectiva de la matriz de riesgos, el comportamiento del operador refleja una transición en el estado de varios riesgos previamente identificados.

En particular, aquellos riesgos que en informes anteriores se encontraban en estado de materialización o con alta probabilidad de ocurrencia, asociados a la falta de acreditación del cumplimiento y a la inobservancia de procedimientos contractuales,

han evolucionado hacia un estado de mitigación como consecuencia de las acciones correctivas adoptadas por el operador.

No obstante, la mitigación de estos riesgos no implica su eliminación. La ocurrencia previa de las situaciones que los originaron genera antecedentes que deben ser considerados en la evaluación integral del contrato, especialmente cuando las acciones correctivas se producen como respuesta a los requerimientos de la interventoría.

De igual forma, se identifican riesgos en proceso de estabilización, en los cuales resulta necesario verificar la consistencia y sostenibilidad de las medidas adoptadas, a fin de evitar escenarios de reincidencia o cumplimiento intermitente.

En ese contexto, si bien se evidencia una disminución en el nivel de exposición actual, se mantiene la necesidad de seguimiento continuo sobre las obligaciones previamente observadas.

4. CONCLUSIONES

Del análisis jurídico realizado durante el periodo objeto del presente informe se concluye lo siguiente:

- El presente periodo evidencia una mejora en la gestión contractual del operador, reflejada en la atención de requerimientos y en la adopción de acciones orientadas a ajustar su ejecución a las condiciones del contrato.

- Las situaciones observadas en informes anteriores correspondieron a desviaciones relevantes frente a las exigencias contractuales, particularmente en lo relacionado con la oportunidad y acreditación del cumplimiento, las cuales fueron debidamente documentadas por la interventoría.

- Las acciones adelantadas por el operador tienen un carácter correctivo y contribuyen a la mitigación del riesgo actual, sin que ello implique la pérdida de relevancia jurídica de los antecedentes previamente identificados.

- En el periodo actual no se evidencian elementos que, de manera aislada, configuren un incumplimiento actual que amerite una recomendación inmediata en tal sentido, sin perjuicio de la valoración integral que deba realizar la entidad sobre el comportamiento contractual del operador.

- Desde la matriz de riesgos, se evidencia una transición de escenarios de materialización a estados de mitigación y control, manteniéndose la necesidad de seguimiento para garantizar la sostenibilidad de las mejoras.

- La interventoría continuará ejerciendo su función de control, orientada a verificar el cumplimiento integral de las obligaciones contractuales y a prevenir la reiteración de las situaciones previamente advertidas.

Cordialmente,

Firmado electrónicamente Ley 527 de 1999

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
Fundación Universidad del Valle

Elaboró y conceptuó: Equipo de Interventoría

Anexo 1. ACTAS DE VISITA E INFORMES FOTOGRÁFICOS CORTE 1-03-26 - 31-03-26.

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	2600323	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:13:00	**Hora Fin:**	12:47:00
Raciones Programadas:	31	**Raciones Entregadas:**	31	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de cerdo asada, arroz, pepino guisado, yuca al vapor, jugo de fruta, postre.					**No. Menú Verificado:**	M10
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	12:44:00	SI	33.60	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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	[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]: La dotación del conductor cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos.

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	Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia planilla para registro de temperaturas [Subsana]: Operador Implementa formato de registro de raciones diarias con item de temperatura

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] Se evidencia que el operador no cumple horario de entrega (2:53) PM [Subsana]: De acuerdo al acompañamiento, operador cumple con horario de entrega para el tiempo de entrega de almuerzo
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHIRRIADA" el operador entrega "PAPA SALADA [Subsana]: Operador envía menú verificado (menú #10) según la minutá patron.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
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 en caliente
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.	1	[2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia bebida en empaque individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldia [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldia [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldia
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	Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y cantidad requerida de bebida; sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos). [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 413g y dos panes con un promedio de 57g [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] Se pesan 11 cajas dando un promedio de 327,4 gramos [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: EL operador cumple con gramaje de postre y bebida, asi como enviar vasos de 9 onzas sin embargo el peso promedio de las cajas es de 447.8 gramos [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] 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 [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [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]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
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	[2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA PLAILLA PARA REGISTRO DE ENTREGA A SATISFACCION [Subsana]: Operador implementa registro diario de entregas con item de aceptación organoléptica
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	

4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	25	**PORCENTAJE %:**	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600323_2002007_1_1772507264612.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 7.09.04 PM.jpeg



ITV_2600323_2003005_1_1772507700808.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 2026-03-02 at 1.22.58 PM.jpeg



ITV_2600323_2003006_1_1772507752610.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 2026-03-02 at 1.22.53 PM (1).jpeg



ITV_2600323_2003009_1_1772508401777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.53 PM (2).jpeg



ITV_2600323_2003009_2_1772508401777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.55 PM (1).jpeg



ITV_2600323_2003009_3_1772508401777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.55 PM (2).jpeg



ITV_2600323_2003009_4_1772508401777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.55 PM.jpeg



ITV_2600323_2003009_5_1772508401777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.56 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1036_1_1772507058917.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 10.02.29 PM.jpeg
La dotación del conductor cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos.



IRS_1037_1_1772507130458.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.53 PM.jpeg
Operador implementa registro diario de entregas con item de aceptación organoléptica



IRS_1038_1_1772507339658.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 2026-03-02 at 1.22.53 PM.jpeg
Operador Implementa formato de registro de raciones diarias con item de temperatura



IRS_1039_1_1772507492204.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 2026-03-02 at 1.22.53 PM (1).jpeg
De acuerdo al acompañamiento, operador cumple con horario de entrega para el tiempo de entrega de almuerzo



IRS_1040_1_1772507580033.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 9.13.26 PM.jpeg
Operador envía menú verificado (menú #10) según la minutá patron.



IRS_1041_1_1772507629405.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.53 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1041_2_1772507629406.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1041_3_1772507629406.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1041_4_1772507629406.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1041_5_1772507629406.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1041_6_1772507629406.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1045_1_1772508066961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1045_2_1772508066961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1045_3_1772508066961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1045_4_1772508066961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1045_5_1772508066961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1046_1_1772508111957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1046_2_1772508111957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1046_3_1772508111957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1046_4_1772508111957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1046_5_1772508111957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1047_1_1772508178168.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1047_2_1772508178168.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1047_3_1772508178168.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1047_4_1772508178168.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1047_5_1772508178168.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1048_1_1772508213540.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1048_2_1772508213540.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1048_3_1772508213540.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1048_4_1772508213540.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1048_5_1772508213540.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1049_1_1772508245953.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1049_2_1772508245953.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1049_3_1772508245953.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1049_4_1772508245953.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1049_5_1772508245953.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1050_1_1772508304227.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1050_2_1772508304227.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1050_3_1772508304227.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1050_4_1772508304228.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1050_5_1772508304228.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)

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	2600323	FECHA	2026-03-02	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_2600323_1_1772508676430.pdf	Acta de Visita Estación Terron Colorado.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.

Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibración.

El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.

Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y cantidad requerida de bebida; sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos).
Operador entrega un vaso de 7 onzas por PPL.

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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600323	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	11:13:00	**Hora Fin:**	12:47:00	
Raciones Programadas:	31	**Raciones Entregadas:**	31	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	Carne de cerdo asada, arroz, pepino guisado, yuca al vapor, jugo de fruta, postre.					**No. Menú Verificado:**		M10	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600323	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600323	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600323_2002007_1_1772507264612.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 7.09.04 PM.jpeg



ITV_2600323_2003005_1_1772507700808.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 2026-03-02 at 1.22.58 PM.jpeg



ITV_2600323_2003006_1_1772507752610.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 2026-03-02 at 1.22.53 PM (1).jpeg



ITV_2600323_2003009_1_1772508401777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.53 PM (2).jpeg



ITV_2600323_2003009_2_1772508401777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.55 PM (1).jpeg



ITV_2600323_2003009_3_1772508401777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.55 PM (2).jpeg



ITV_2600323_2003009_4_1772508401777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.55 PM.jpeg



ITV_2600323_2003009_5_1772508401777.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.56 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1036_1_1772507058917.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 10.02.29 PM.jpeg
La dotación del conductor cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos.



IRS_1037_1_1772507130458.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.53 PM.jpeg
Operador implementa registro diario de entregas con item de aceptación organoléptica



IRS_1038_1_1772507339658.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 2026-03-02 at 1.22.53 PM.jpeg
Operador Implementa formato de registro de raciones diarias con item de temperatura



IRS_1039_1_1772507492204.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 2026-03-02 at 1.22.53 PM (1).jpeg
De acuerdo al acompañamiento, operador cumple con horario de entrega para el tiempo de entrega de almuerzo



IRS_1040_1_1772507580033.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 9.13.26 PM.jpeg
Operador envía menú verificado (menú #10) según la minutá patron.



IRS_1041_1_1772507629405.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.53 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1041_2_1772507629406.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1041_3_1772507629406.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1041_4_1772507629406.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1041_5_1772507629406.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1041_6_1772507629406.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1045_1_1772508066961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1045_2_1772508066961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1045_3_1772508066961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1045_4_1772508066961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1045_5_1772508066961.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1046_1_1772508111957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1046_2_1772508111957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1046_3_1772508111957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1046_4_1772508111957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1046_5_1772508111957.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1047_1_1772508178168.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1047_2_1772508178168.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1047_3_1772508178168.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1047_4_1772508178168.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1047_5_1772508178168.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1048_1_1772508213540.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1048_2_1772508213540.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1048_3_1772508213540.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1048_4_1772508213540.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1048_5_1772508213540.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1049_1_1772508245953.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1049_2_1772508245953.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1049_3_1772508245953.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1049_4_1772508245953.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1049_5_1772508245953.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1050_1_1772508304227.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1050_2_1772508304227.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.58 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1050_3_1772508304227.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1050_4_1772508304228.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.22.59 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1050_5_1772508304228.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.00 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600323_1_1772508676430.pdf	Acta de Visita Estación Terron Colorado.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600323	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	2/00322	Fecha	02/03/26	Contrato	4161.010.26.1.1588.2025

Contratista:	OT. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Teron Colorado			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Cl 14 Oe # 4A 11, Teron Colorado, C.			Hora Inicio:	11:13	Hora Fin:	12:47
Raciones Programadas:	31	Raciones Entregadas:	31	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Caldo Arroz, Arroz, Picadillo Guisado Yuca al vapor, Jugo de Fruta Postre					No. Menú Verificado:	10
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	12:44 pm	33.6°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:	LXU806	Hora de llegada del vehículo:	12:38	Hora finalización de la entrega:		12:47 pm	
Fecha SOAT:	21/7/2025	Fecha Tecno-Mecánica:	09/04/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMI-16-10-2025-CAL	% Cumplimiento:		100	
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Ortiz Perea				
Fecha certificado médico:	23/12/25	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/2025	Vigencia licencia de conducción:	9/10/22
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN _____ PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	260-323	FECHA	02/03/26	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. VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (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	Se evidencia termómetro y Gramera sin Calificado
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 VEHICULOS 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-3013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600313	FECHA	01/03/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588 2025	VERSIÓN	2025 V2

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	1	NA	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
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	7	PORCENTAJE %	70

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	1	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica)	0	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica)	0	1	NA	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes segun 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
Convenio de Interventoría SCJ-2012-3525 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600323	FECHA	2/3/26	CONTRATO	4161.010.26 1588 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:	23	PORCENTAJE %:	82.1

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador cumple gramaje de Caja de Comida y Cantidad de bebida requerida; Sin embargo envío de postre dos Caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos)

- Operador envía un vaso de 7 onzas por PPL.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	220323	FECHA	2/3/26	CONTRATO	4161 010 26 1-1788 2023	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shirley Agudelo	UT Alimentacion	Administrador	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz R.	UT Alimentacion	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Padma Flores	Interventoria	Supervisora	Diana V. Padma F

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

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

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-28			No. Contrato:	4161.010.26.1.1588.2025		
ID Visita:	7/00325	Fecha:	2/3/26	Nombre establecimiento:	El Tesoro Colorado		
Parte del día:	31	Menú verificado:	10	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	479	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	487	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	473	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	478	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	480	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 cajas de comida de forma aleatoria

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelly Agudelo	U.T. Alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz	U.T. Alimentación	Coordinador	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana Palma

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600324	FECHA	2026-03-02	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:**	11:03:00	**Hora Fin:**	11:59:00
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de cerdo asada, arroz, pepino guisado, yuca al vapor, jugo de fruta, postre.					**No. Menú Verificado:**	M10
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	11:51:00	SI	43.80	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-04
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas 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	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Persiste]: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se entregan las bebidas de forma individual. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia entrega de bebida en empaque individual. [Persiste]: No se entregan las bebidas de forma individual. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Persiste]: No se entregan las bebidas de forma individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	Na

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres), sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos), así mismo envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros (cantidad requerida 25.5 litros). [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 412g [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] Se entrega un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 103PPL [Persiste]: Operador envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL, (Volumen requerido 25.5 litros) [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] 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 437G El operador envia jugo en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 105 PPL [Persiste]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros) [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El operador envia jugo en recipiente con capacidad de 22 litros , para un parte de 106 ppl. se anexa evidencia fotografica de 8 muestras de almuerzo evidenciando que el gramaje cumple peso correspondiente (460 gr) [Persiste]: Operador envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL, (Volumen requerido 25.5 litros) [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]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros) [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se toman 8 muestras de pan aleatoreamente , en el desayuno y se evidencia que ningna muestra cumple con el gramaje requerido 60 gr [Sin Seguimiento]: El tiempo de comida verificado, no lleva derivado de cereal por lo tanto no se realiza seguimiento
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	Na
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	Na
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	Na

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	23	**PORCENTAJE %:**	82

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600324_2003005_1_1772496718361.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 2026-03-02 at 1.23.52 PM (2).jpeg



ITV_2600324_2003006_1_1772496823090.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 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg



ITV_2600324_2003009_1_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600324_2003009_10_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.49 PM.jpeg



ITV_2600324_2003009_11_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.51 PM.jpeg



ITV_2600324_2003009_12_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM - copia.jpeg



ITV_2600324_2003009_13_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM (1).jpeg



ITV_2600324_2003009_2_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.44 PM - copia.jpeg



ITV_2600324_2003009_3_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.45 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600324_2003009_4_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.45 PM (2) - copia.jpeg



ITV_2600324_2003009_5_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.45 PM.jpeg



ITV_2600324_2003009_6_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM (1).jpeg



ITV_2600324_2003009_7_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM.jpeg



ITV_2600324_2003009_8_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM (1).jpeg



ITV_2600324_2003009_9_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_966_1_1772496659275.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 2026-03-02 at 1.23.52 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_967_1_1772496748183.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 2026-03-02 at 1.23.52 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_968_1_1772496854003.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 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
No se entregan las bebidas de forma individual.



IRS_969_1_1772496873873.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 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
No se entregan las bebidas de forma individual.



IRS_970_1_1772496998034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_2_1772496998034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_3_1772496998034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_4_1772496998034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_5_1772496998034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.49 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_6_1772496998035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.51 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_7_1772496998035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_8_1772496998035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_1_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_2_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_3_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_4_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_5_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.49 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_6_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.51 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_7_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_8_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_972_1_1772497091534.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_1_1772497227766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_2_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_3_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_4_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_5_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.49 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_6_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.51 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_7_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_8_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_973_1_1772497391369.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
Operador envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL, (Volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_1_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_2_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_3_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_4_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_5_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_6_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.49 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_7_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.51 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_8_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM - copia.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_9_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_975_1_1772497787830.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
Operador envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL, (Volumen requerido 25.5 litros)

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	2600324	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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	2600324	FECHA	2026-03-02	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_2600324_1_1772500391448.pdf	acta de Visita Estación Fray Damian .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.
Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibración.
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.
No se entregan las bebidas de forma individual.
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres), sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos), así mismo envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros (cantidad requerida 25.5 litros).
Operador envia un vaso de 7 onzas por PPL.

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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600324	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	11:03:00	**Hora Fin:**	11:59:00	
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	Carne de cerdo asada, arroz, pepino guisado, yuca al vapor, jugo de fruta, postre.					**No. Menú Verificado:**		M10	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600324	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600324_2003005_1_1772496718361.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 2026-03-02 at 1.23.52 PM (2).jpeg



ITV_2600324_2003006_1_1772496823090.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 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg



ITV_2600324_2003009_1_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600324_2003009_10_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.49 PM.jpeg



ITV_2600324_2003009_11_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.51 PM.jpeg



ITV_2600324_2003009_12_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM - copia.jpeg



ITV_2600324_2003009_13_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM (1).jpeg



ITV_2600324_2003009_2_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.44 PM - copia.jpeg



ITV_2600324_2003009_3_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.45 PM (1) - copia.jpeg



ITV_2600324_2003009_4_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.45 PM (2) - copia.jpeg



ITV_2600324_2003009_5_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.45 PM.jpeg



ITV_2600324_2003009_6_1772498247620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM (1).jpeg



ITV_2600324_2003009_7_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM.jpeg



ITV_2600324_2003009_8_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM (1).jpeg



ITV_2600324_2003009_9_1772498247621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_966_1_1772496659275.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 2026-03-02 at 1.23.52 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_967_1_1772496748183.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 2026-03-02 at 1.23.52 PM (2).jpeg
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_968_1_1772496854003.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 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
No se entregan las bebidas de forma individual.



IRS_969_1_1772496873873.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 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
No se entregan las bebidas de forma individual.



IRS_970_1_1772496998034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_2_1772496998034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_3_1772496998034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_4_1772496998034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_5_1772496998034.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.49 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_6_1772496998035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.51 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_7_1772496998035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_970_8_1772496998035.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600324	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_971_1_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_2_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_3_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_4_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_5_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.49 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_6_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.51 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_7_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_971_8_1772497045517.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_972_1_1772497091534.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_1_1772497227766.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_2_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_3_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_4_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_5_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.49 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_6_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.51 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_972_7_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600324	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_972_8_1772497091535.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_973_1_1772497391369.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
Operador envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL, (Volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_1_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_2_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_3_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.47 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_4_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_5_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.48 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_6_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.49 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_7_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.51 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_8_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM - copia.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_974_9_1772497710620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.52 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) sin embargo, envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL.(volumen requerido 25.5 litros)



IRS_975_1_1772497787830.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.42 PM (1).jpeg
Operador envia bebida en recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 102 PPL, (Volumen requerido 25.5 litros)

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600324_1_1772500391448.pdf	acta de Visita Estación Fray Damian .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600324	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervención 8CJ-2013-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA	2460324	FECHA	02/03/26	CONTRATO	4161.010.26.1-1588-2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UF Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. Fray Damian			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Cra 13 # 13-72, comuna 3			**Hora Inicio:**	11:13	**Hora Fin:**	11:59 am
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Caldo Arveja, Arroz, Pechuga guisada yuca al vapor, Jugo de fruta postre					**No. Menú Verificado:**	10
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Admvo.

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 AM	43.8°C	X	(C)	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	EXW806	Hora de llegada del vehículo:	11:35 AM	Hora finalización de la entrega:		11:59 AM	
Fecha SOAT:	21/7/2027	Fecha Tecno-Mecánica:	09/04/2025				
Fecha inspección:	16/12/25	No. acta de inspección:	KMT-16-10 2025-04	% Cumplimiento:		100	
Subred Integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Ortiz Perea				
Fecha certificado médico:	23/12/25	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/2025	Vigencia licencia de conducción:	9/10/27
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-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	760324	FECHA	02/03/26	CONTRATO	4161010-761-1388-2025	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	Se evidencia termometro y Gramera Sin Certificado
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-0812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA	7/00324	FECHA	02/03/26	CONTRATO	416.010-261.1788-2025	VERSION	2025 1 2

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservacion de las Temperaturas.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(0)	1	NA	NO	La bebida no se realiza de forma Individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	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	Contratista cumple Con gramaje total de la caja sin embargo cavia bebida en recipiente con cap. de 22 Litros para un pub de 102 PPL y envia postre equivalente a 7 gramos
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

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-0013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	260324	FECHA	01/03/26	CONTRATO	4161 010 26 1.1188.2025	VERSION	2025/12

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	23	PORCENTAJE %:	82.1

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

- Operador Cumple gramaje de Caja de Comida. Sin embargo envia de postre, dos (caramelos) duros por PPL., lo que corresponde a un peso de 7g (peso requerido 10gr) asi como la bebida se envia en recipiente Con Capacidad de 22 Litros (Cantidad requerida 25.5 Litros).
- Operador envia un vaso de 7 onzas por PPL.

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

N° VISITA	260324	FECHA	01/03/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1583.2023	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy Agudelo	Ut. Alimentación	Administrador	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz	Ut. Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Padmat	Interventoría	Supervisor	Diana V. Padmat

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN _____ PÁGINA 1

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588 2025	
ID Visita:	260324	Fecha: 2/03/26	Nombre establecimiento:	I.P Ciay Dumian	
Parte del día:	102	Menú verificado: 10	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	478	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	497	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	479	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	511	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	487	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	472	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	538	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	477	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 cajas de Comida de Comida Alistamiento

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shirly Agudelo	UT. Alimentación	Administrador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz	UT. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma T.

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN 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	2600325	FECHA	2026-03-02	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:**	11:13:00	**Hora Fin:**	00:21:00
Raciones Programadas:	56	**Raciones Entregadas:**	56	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de cerdo asada, arroz, pepino guisado, yuca al vapor, jugo de fruta, postre.					**No. Menú Verificado:**	M10
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	12:16:00	SI	43.40	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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	[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]: La dotación del conductor esta completa incluyendo calzado requerido.

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	Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas 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]: 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	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] No se cumple con la preparacion de la papa que el menu requeria [Subsana]: El menu verificado #10, cumple de acuerdo a lo requerido en la minuta [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHIRRIADA" el operador entrega "PAPA SALADA " [Subsana]: El menu verificado #10, cumple de acuerdo a lo requerido en la minuta
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	No se entregan las bebidas de forma individual. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia entrega de bebida en empaque individual [Persiste]: No se entregan las bebidas de forma individual. [2026-02-12] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia la entrega de la bebida en empaque individual [Persiste]: No se entregan las bebidas de forma individual.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	Na

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y cantidad requerida de bebida; sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos). [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 425g [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] Se pesan cajas con un promedio de 419gramos (peso requerido 460gramos) [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] 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 445g [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [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]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70.00

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	[2026-01-24] [2026-02-08 22:10:55] NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACCION EN EL DESAYUNO [Subsana]: Operador implementa registro diario de entregas con item de características organolépticas
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	Na

6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	Na
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	Na

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

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600325_2003005_1_1772504201017.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 2026-03-02 at 1.23.31 PM.jpeg



ITV_2600325_2003006_1_1772504219799.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 2026-03-02 at 1.23.26 PM.jpeg



ITV_2600325_2003009_1_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg



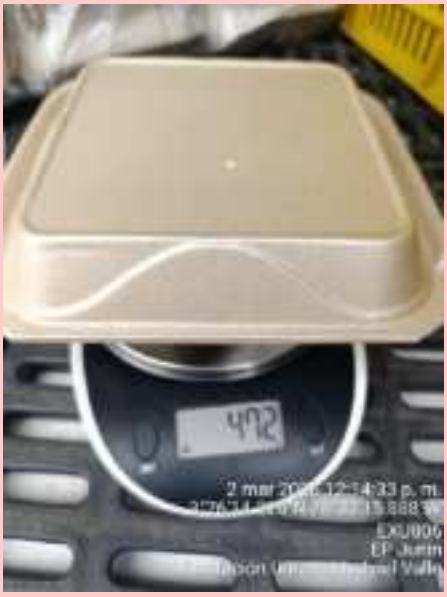
ITV_2600325_2003009_2_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg



ITV_2600325_2003009_3_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM.jpeg



ITV_2600325_2003009_4_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg



ITV_2600325_2003009_5_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg



ITV_2600325_2003009_6_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg



ITV_2600325_2003009_7_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.30 PM (1).jpeg



ITV_2600325_2003009_8_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.30 PM (2).jpeg



ITV_2600325_2003009_9_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.30 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1018_1_1772503712634.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.32 PM.jpeg
La dotación del conductor esta completa incluyendo calzado requerido.



IRS_1024_1_1772503947812.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 2026-03-02 at 9.10.52 PM.jpeg
Vehiculo cuenta con kit de LYD completo.



IRS_1025_1_1772504099394.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 9.13.26 PM.jpeg
El menu verificado #10, cumple de acuerdo a lo requerido en la minuta



IRS_1026_1_1772504131491.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 9.13.26 PM.jpeg
El menu verificado #10, cumple de acuerdo a lo requerido en la minuta



IRS_1028_1_1772504237894.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 2026-03-02 at 1.23.26 PM.jpeg
No se entregan las bebidas de forma individual.



IRS_1029_1_1772504270051.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 2026-03-02 at 1.23.26 PM.jpeg
No se entregan las bebidas de forma individual.



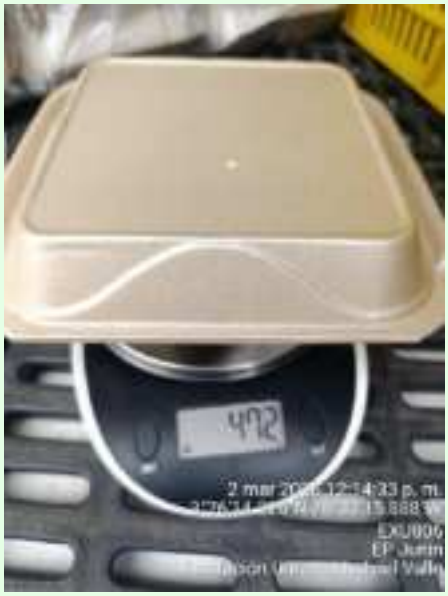
IRS_1030_1_1772504336759.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1030_2_1772504336760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1030_3_1772504336760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1030_4_1772504336760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1030_5_1772504336760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



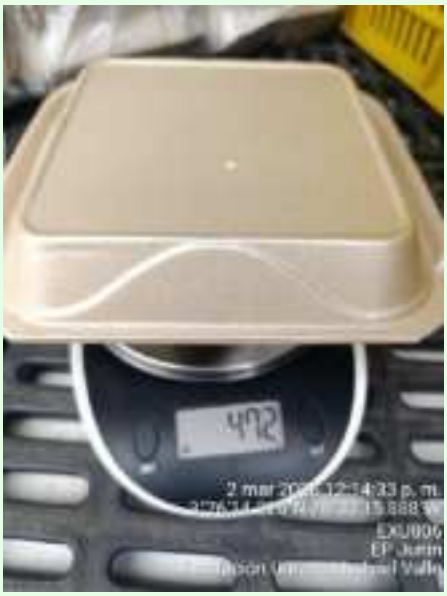
IRS_1031_1_1772504387198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1031_2_1772504387198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1031_3_1772504387198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1031_4_1772504387198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1031_5_1772504387198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



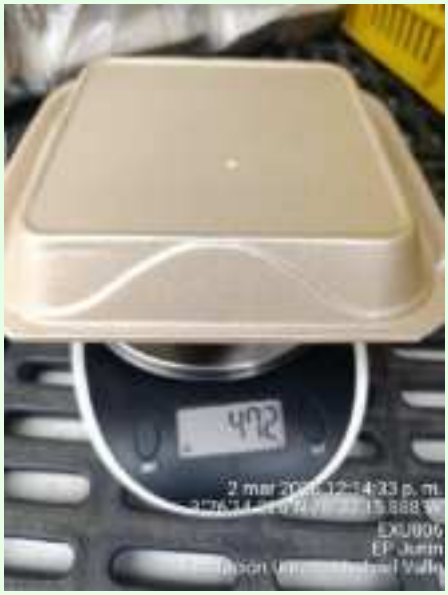
IRS_1032_1_1772504425544.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1032_2_1772504425545.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1032_3_1772504425545.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1032_4_1772504425545.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1032_5_1772504425545.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



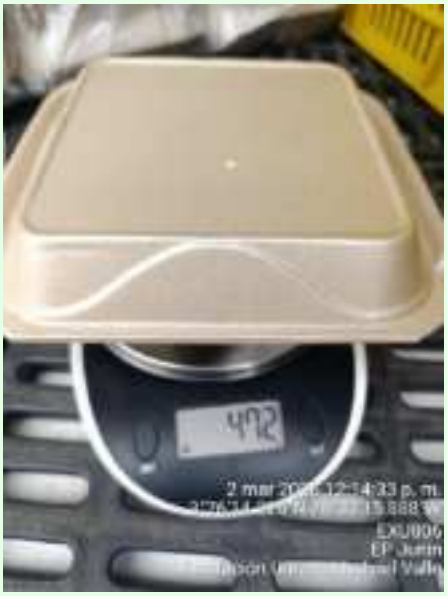
IRS_1033_1_1772504462482.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1033_2_1772504462482.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1033_3_1772504462482.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1033_4_1772504462482.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1033_5_1772504462482.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1034_1_1772504527108.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



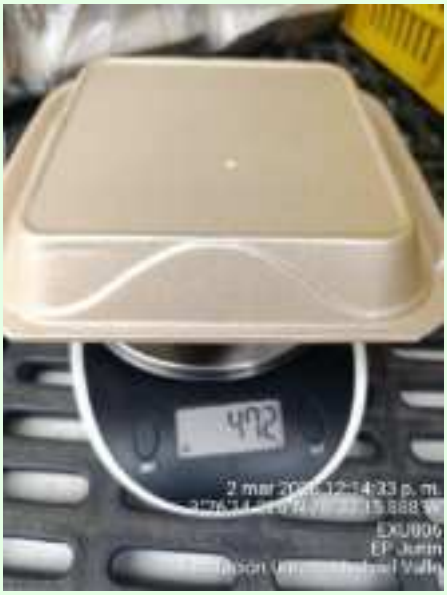
IRS_1034_2_1772504527108.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



IRS_1034_3_1772504527109.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



IRS_1034_4_1772504527109.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



IRS_1034_5_1772504527109.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



IRS_1034_6_1772504527109.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



IRS_1035_1_1772504743194.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.20 PM.jpeg
Operador implementa registro diario de entregas con item de características organolépticas

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	2600325	FECHA	2026-03-02	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_2600325_1_1772505103270.pdf	Acta de Visita Estación Junin..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.

Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibración.

El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.

No se entregan las bebidas de forma individual.

Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y cantidad requerida de bebida; sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos).
Operador envia un vaso de 7 onzas por PPL.

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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600325	**FECHA**	2026-03-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	11:13:00	**Hora Fin:**	00:21:00	
Raciones Programadas:	56	**Raciones Entregadas:**	56	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	Carne de cerdo asada, arroz, pepino guisado, yuca al vapor, jugo de fruta, postre.					**No. Menú Verificado:**		M10	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600325	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600325_2003005_1_1772504201017.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 2026-03-02 at 1.23.31 PM.jpeg



ITV_2600325_2003006_1_1772504219799.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 2026-03-02 at 1.23.26 PM.jpeg



ITV_2600325_2003009_1_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg



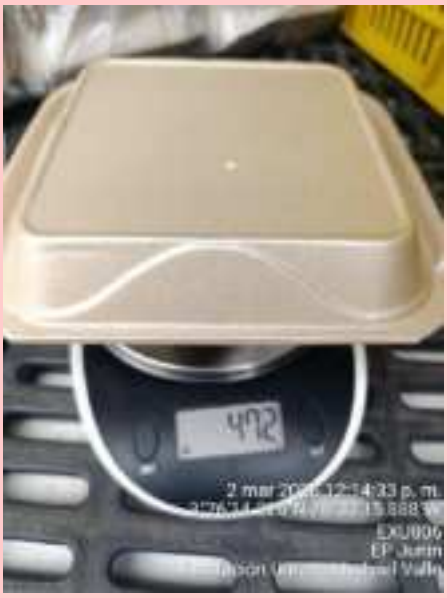
ITV_2600325_2003009_2_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg



ITV_2600325_2003009_3_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM.jpeg



ITV_2600325_2003009_4_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg



ITV_2600325_2003009_5_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg



ITV_2600325_2003009_6_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg



ITV_2600325_2003009_7_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.30 PM (1).jpeg



ITV_2600325_2003009_8_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.30 PM (2).jpeg



ITV_2600325_2003009_9_1772504689571.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.30 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1018_1_1772503712634.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.32 PM.jpeg
La dotación del conductor esta completa incluyendo calzado requerido.



IRS_1024_1_1772503947812.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 2026-03-02 at 9.10.52 PM.jpeg
Vehiculo cuenta con kit de LYD completo.



IRS_1025_1_1772504099394.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 9.13.26 PM.jpeg
El menu verificado #10, cumple de acuerdo a lo requerido en la minuta



IRS_1026_1_1772504131491.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 9.13.26 PM.jpeg
El menu verificado #10, cumple de acuerdo a lo requerido en la minuta



IRS_1028_1_1772504237894.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 2026-03-02 at 1.23.26 PM.jpeg
No se entregan las bebidas de forma individual.



IRS_1029_1_1772504270051.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 2026-03-02 at 1.23.26 PM.jpeg
No se entregan las bebidas de forma individual.



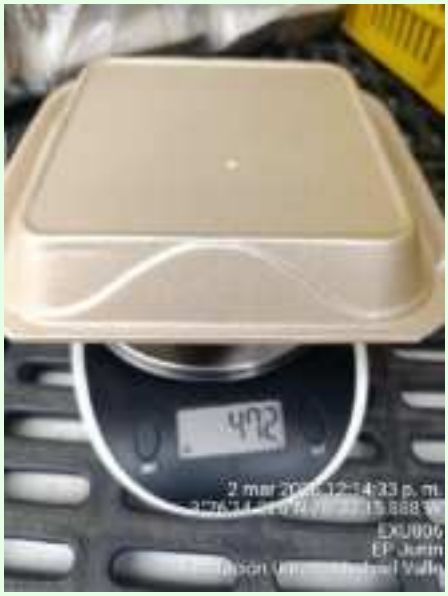
IRS_1030_1_1772504336759.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1030_2_1772504336760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1030_3_1772504336760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1030_4_1772504336760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1030_5_1772504336760.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



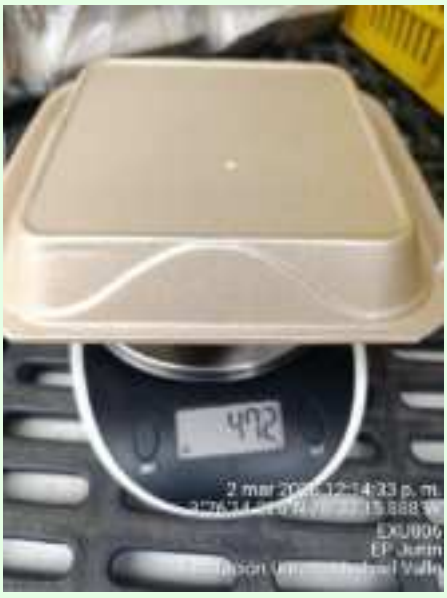
IRS_1031_1_1772504387198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1031_2_1772504387198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1031_3_1772504387198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1031_4_1772504387198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1031_5_1772504387198.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



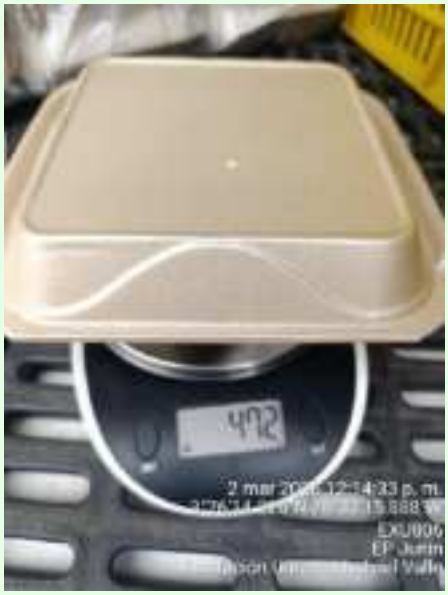
IRS_1032_1_1772504425544.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1032_2_1772504425545.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1032_3_1772504425545.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1032_4_1772504425545.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1032_5_1772504425545.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



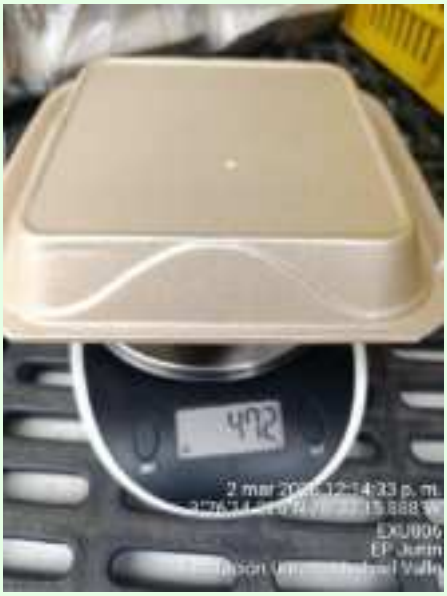
IRS_1033_1_1772504462482.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1033_2_1772504462482.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1033_3_1772504462482.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1033_4_1772504462482.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1033_5_1772504462482.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1034_1_1772504527108.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



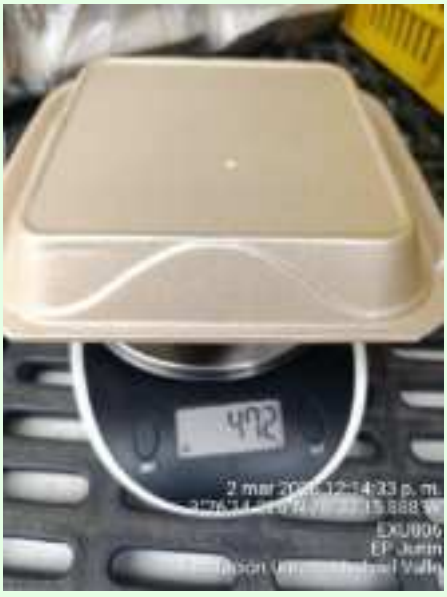
IRS_1034_2_1772504527108.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



IRS_1034_3_1772504527109.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.26 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



IRS_1034_4_1772504527109.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.27 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



IRS_1034_5_1772504527109.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.28 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



IRS_1034_6_1772504527109.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.29 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y en bebida.



IRS_1035_1_1772504743194.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-02 at 1.23.20 PM.jpeg
Operador implementa registro diario de entregas con item de características organolépticas

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600325_1_1772505103270.pdf	Acta de Visita Estación Junin..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600325	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría 0CJ-2312-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA	2600325	FECHA	02/03/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588 2025	VERSION	202512

Contratista:	UT Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP JUMA.			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Cra 23b # 5a 70, 3 de Julio, C.			Hora Inicio:	11:13	Hora Fin:	12:21 pm
Raciones Programadas:	56	Raciones Entregadas:	56	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Cuna Arcada, Arroz, Pepino Cocido Yuca al Vapor, Jugo de fruta Postre					No. Menú Verificado:	10
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	12:16 pm	43.4 °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:	EXU806	Hora de llegada del vehículo:	11:10 pm	Hora finalización de la entrega:	12:21 pm
Fecha SOAT:	21/9/2025	Fecha Tecno-Mecánica:	09/04/2025		
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	MMS-11-10 2025-04	% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Ortiz Reina				
Fecha certificado médico:	23/12/25	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/2025	Vigencia licencia de conducción:	9/10/27
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

ID VISITA	260325	FECHA	02/03/26	CONTRATO	4161 010 261.1788.2025	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	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	(1)	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	(1)	NA	NO	

TOTAL 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	400325	FECHA	02/03/20	CONTRATO	4161.010.26.1.1508202	VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	(0)	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la conservacion de las Temperaturas
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensambiada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	(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	Operador cumple gramaje total de la cuchara y bebida, sin embargo envia de postre dos ciruelas pasas equivalentes a 7 gramos.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0		(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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	760353	FECHA	01/03/26	CONTRATO	4161.010.26.1 \788.2023	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	23	PORCENTAJE %:	82.1

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador Cumple gramaje d. Caja de Comida y Cantidad de bebida; Sin embargo envia de postre dos Caramelos duros por PPL lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos)

- Operador envia un vaso de 7 onzas por PPL

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

# VISITA	260383	FECHA	07/03/26	CONTRATO	4161010261188.2025	VERSION	2025/2

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shirly Ayuelo	Ut Alimentacion	Administradora	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz P.	Ut. Alimentacion	Conductor	
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

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4181.010.26.1.1588.2025	
ID Visita	2600323	Fecha: 6/03/26	Nombre establecimiento:	LP JUNIN	
Parte del día	S6	Menú verificado:	10	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	466	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	494	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	475	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	472	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	465	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 pesa 5 (cinco) de forma aleatoria. (cinco de cada)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shirley Agudelo	Ut. Alimentacion	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Ortiz	UT Alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma T

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERIA / 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	2600326	FECHA	2026-03-03	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:**	11:45:00	**Hora Fin:**	12:48:00
Raciones Programadas:	495	**Raciones Entregadas:**	495	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, carne de res encebollada, pasta con verduras, papa criolla, jugo de fruta, postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M11
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	12:44:00	SI	45.80	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-01-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores para conservar de la temperatura [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Vehiculo cunta con termometro con certificado de calibracion; sin embargo, no cuenta con gramera calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibracion [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Vehículo 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]: Vehículo 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	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio sin aprobación de guiso de arveja por lentejas. [Subsana]: Se verifica tiempo de comida Almuerzo, menú # 11, operador realiza intercambio por los medios establecidos; de papa criolla guisada por papa criolla y da cumplimiento al menú establecido. [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 verifica tiempo de comida Almuerzo, menú # 11, operador realiza intercambio por los medios establecidos; de papa criolla guisada por papa criolla y da cumplimiento al menú establecido.
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	[2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservacion de la temperatura de los alimentos [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.
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.	1	[2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia la bebida en empaque individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] 6 La bebida no se entrega de manera individual. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia las bebidas sobre estibas [Persiste]: Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm. [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso en una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	[2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (pan 53 gr.) [Sin Seguimiento]: El tiempo de comida verificado no lleva derivado de cereal; por lo tanto, no fue posible evidenciar si el operador realizó la corrección del hallazgo previamente reportado. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se toma una muestra de 20 cajas de manera aleatorea , da como resulta no cumple con el gramaje correspondiente (460 gr) [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
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	9	PORCENTAJE %	90.00

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:**	25	**PORCENTAJE %:**	89

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600326_2002006_1_1772572811527.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg



ITV_2600326_2002007_1_1772573346789.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg



ITV_2600326_2002007_2_1772573346789.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg



ITV_2600326_2003007_1_1772574827140.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM (1).jpeg



ITV_2600326_2003007_2_1772574827140.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.36 PM.jpeg



ITV_2600326_2003007_3_1772574827141.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1094_1_1772573424002.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1094_2_1772573424003.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1095_1_1772573453934.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1095_2_1772573453934.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1096_1_1772573607864.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1096_2_1772573607865.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1098_1_1772573752153.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes.



IRS_1099_1_1772573779663.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes.



IRS_1100_1_1772573801775.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes.



IRS_1101_1_1772573819269.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes.



IRS_1102_1_1772573892430.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 2026-03-03 at 3.06.34 PM (2).jpeg
Vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo



IRS_1103_1_1772573914441.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 2026-03-03 at 3.06.34 PM (2).jpeg
Vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo



IRS_1104_1_1772574124778.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (4).jpeg
Se verifica tiempo de comida Almuerzo, menú # 11, operador realiza intercambio por los medios establecidos; de papa criolla guisada por papa criolla y da cumplimiento al menú establecido.



IRS_1105_1_1772574203663.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (4).jpeg
Se verifica tiempo de comida Almuerzo, menú # 11, operador realiza intercambio por los medios establecidos; de papa criolla guisada por papa criolla y da cumplimiento al menú establecido.



IRS_1106_1_1772574422978.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 2026-03-03 at 4.45.22 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1107_1_1772574462425.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 2026-03-03 at 4.45.22 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1111_1_1772574683695.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1111_2_1772574683695.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1111_3_1772574683695.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1112_1_1772574725243.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1112_2_1772574725243.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1112_3_1772574725243.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1113_1_1772574799855.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1113_2_1772574799855.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1113_3_1772574799855.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1115_1_1772575208170.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.31 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_10_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (5).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_11_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_12_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_13_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_14_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM (3).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_15_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.42 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_16_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.43 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_17_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.43 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_18_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.43 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_19_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.44 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_2_1772575208170.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.31 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_20_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.44 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_3_1772575208170.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.38 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_4_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_5_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM (4).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_6_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM (5).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_7_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_8_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_9_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (3).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)

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	2600326	FECHA	2026-03-03	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_2600326_1_1772575428979.pdf	Acta de Visita CAT San Nicolás .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.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm

Operador envia un vaso de 7 onzas por PPL.

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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600326	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	11:45:00	**Hora Fin:**	12:48:00
Raciones Programadas:	495	**Raciones Entregadas:**	495	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	Arroz, carne de res encebollada, pasta con verduras, papa criolla, jugo de fruta, postre variedad					**No. Menú Verificado:**		M11
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600326	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600326	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600326_2002006_1_1772572811527.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg



ITV_2600326_2002007_1_1772573346789.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg



ITV_2600326_2002007_2_1772573346789.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg



ITV_2600326_2003007_1_1772574827140.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM (1).jpeg



ITV_2600326_2003007_2_1772574827140.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.36 PM.jpeg



ITV_2600326_2003007_3_1772574827141.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1094_1_1772573424002.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1094_2_1772573424003.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1095_1_1772573453934.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1095_2_1772573453934.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1096_1_1772573607864.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1096_2_1772573607865.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1098_1_1772573752153.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes.



IRS_1099_1_1772573779663.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes.



IRS_1100_1_1772573801775.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes.



IRS_1101_1_1772573819269.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos.para alimentos calientes.



IRS_1102_1_1772573892430.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 2026-03-03 at 3.06.34 PM (2).jpeg
Vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo



IRS_1103_1_1772573914441.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 2026-03-03 at 3.06.34 PM (2).jpeg
Vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo



IRS_1104_1_1772574124778.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (4).jpeg
Se verifica tiempo de comida Almuerzo, menú # 11, operador realiza intercambio por los medios establecidos; de papa criolla guisada por papa criolla y da cumplimiento al menú establecido.



IRS_1105_1_1772574203663.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (4).jpeg
Se verifica tiempo de comida Almuerzo, menú # 11, operador realiza intercambio por los medios establecidos; de papa criolla guisada por papa criolla y da cumplimiento al menú establecido.



IRS_1106_1_1772574422978.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 2026-03-03 at 4.45.22 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1107_1_1772574462425.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 2026-03-03 at 4.45.22 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1111_1_1772574683695.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1111_2_1772574683695.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1111_3_1772574683695.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1112_1_1772574725243.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1112_2_1772574725243.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1112_3_1772574725243.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1113_1_1772574799855.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1113_2_1772574799855.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.35 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1113_3_1772574799855.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM.jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm.



IRS_1115_1_1772575208170.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.31 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_10_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (5).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_11_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_12_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_13_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_14_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM (3).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_15_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.42 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_16_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.43 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_17_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.43 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_18_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.43 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_19_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.44 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_2_1772575208170.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.31 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_20_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.44 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_3_1772575208170.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.38 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_4_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_5_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM (4).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_6_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.39 PM (5).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_7_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_8_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)



IRS_1115_9_1772575208171.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.40 PM (3).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600326_1_1772575428979.pdf	Acta de Visita CAT San Nicolás .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600326	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	400328	FECHA	3/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1583 2025	VERSION	202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	CAT San Nicolas			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Cra 6 # 21-77, San Nicolas, Cali			Hora Inicio:	11:45	Hora Fin:	12:48
Raciones Programadas:	495	Raciones Entregadas:	495	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Arroz, carne de res encebollada, papa criolla, pasta con verduras, jugo de fruta, Postre Unidad					No. Menú Verificado:	11
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	12:44	45.8	X	C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	LFL419	Hora de llegada del vehículo:	12:35	Hora finalización de la entrega:		12:48	
Fecha SOAT:	04/01/26	Fecha Tecno-Mecánica:	29/09/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMS-IC 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:	Miguel Augusto Arango				
Fecha certificado médico:	9/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:	09/02/2016	Vigencia licencia de conducción:	12/07/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES 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	240326	FECHA	3/3/26	CONTRATO	4161.010.41.1588-2025	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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	operador cuenta con termometro calibrado, sin embargo no cuenta con 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 (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 _____ FIRMA REPRESENTANTE _____ FECHA

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	2600316	FECHA	3/3/26	CONTRATO	416.0162.26.1-1588-2025	VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el pana 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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservacion de la Temp Sin embargo cumple parametros de calidad e inocuidad
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensambiada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	NA	NO	Operador Cuenta con aprobacion para envio bebida en termos
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	Se evidencia entrega de alimentos sobre una cibra con elevada carga de suciedad. La cibra cuenta con una altura de aprox 5cm.
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	9	PORCENTAJE %	90

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	260038	FECHA	3/3/26	CONTRATO	4161.010.26-1.1788-2025	VERSIÓN	2025 12

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:	25	PORCENTAJE %:	89.3

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envio un video de 7 horas por PPL.

Se socializa acta.

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 4

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N. VISITA	260326	FECHA	3/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2015	VERSIÓN	2025/12

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo Ramirez	Utalimentacion	Administradora	Shelsy
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Miguel Augusto Arango	UT. Alimentación	Conductor	M. Gustavo A. Arango I.
Realizó	Diana Veronica Palma Flores	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F.

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

[SI] / [NO]	Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	400326	Fecha:	3/3/26	Nombre establecimiento:	CAT. San Nicolas		
Parte del día:	495	Menú verificado:	11	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	F	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	20	NÚMERO DE RECHAZO:	6		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	602	1	MUESTRA 20	494	1	MUESTRA 39		
MUESTRA 2	594.	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	497.	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	535.	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	636.	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	602	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	478	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	493.	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	585.	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	603.	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	573.	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	474.	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	469.	1	MUESTRA 32					
MUESTRA 14	507.	1	MUESTRA 33					
MUESTRA 15	499	1	MUESTRA 34					
MUESTRA 16	506	1	MUESTRA 35					
MUESTRA 17	493	1	MUESTRA 36					
MUESTRA 18	513	1	MUESTRA 37					
MUESTRA 19	664	1	MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 20 rojos de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Stelsy A	Alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Arango	UT. Alimentación	Conductor	Miguel A. Arango
REALIZÓ:	Diana Veronica Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600327	FECHA	2026-03-03	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:**	11:45:00	**Hora Fin:** 12:10:00
Raciones Programadas:	29	**Raciones Entregadas:**	29	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, carne de res encebollada, pasta con verduras, papa criolla, jugo de fruta, postre variedad					**No. Menú Verificado:**	M11
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	12:07:00	SI	36.30	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-01-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian contenedores isotermos para la conservacion de la temperatura [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: No se evidencia 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 cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA) [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	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	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:48 am). [Subsana]: El contratista cumple con el horario de entrega establecido, según verificación realizada. Tiempo de comida Almuerzo. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se cumple con los horarios de entrega de los alimentos. [Subsana]: El contratista cumple con el horario de entrega establecido, según verificación realizada. Tiempo de comida Almuerzo. [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia entrega del almuerzo a las 1:45 pm [Subsana]: El contratista cumple con el horario de entrega establecido, según verificación realizada. Tiempo de comida Almuerzo.

2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio sin aprobación de guiso de arveja por lentejas. [Subsana]: Durante la verificacion se evidencio intercambio realizado por el operador por los medios estableciodo, menu verificado menu 11 se realizo intercambio de papa criolla guisada por pappa criolla cocida [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]: Durante la verificación se evidenció que el operador realizó el intercambio por los medios establecidos. En el menú verificado (menú 11), se efectuó el cambio de papa criolla guisada por papa criolla cocida.
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	[2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.
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.	1	[2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] La bebida no se entrega de manera individual. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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	[2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] No se entregan las bebidas de forma individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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	[2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se escoge aleatoreamente 5 cajas de comida para conocer su gramaje y se obtiene como resultado No cumple ya que la mayoria tiene un gramaje inferior al estipulado [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g) [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] Se toman 5 muestras de comida aleatoreamente y se observa que todas las muestras estan por de bajo de los 460 gr [Subsana]: Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100.00

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	[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]: El contratista realiza la entrega directa y registrada a la persona encargada 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:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600327_2002006_1_1772576239956.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.48 PM (1).jpeg



ITV_2600327_2002007_1_1772576388769.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg



ITV_2600327_2002007_2_1772576388769.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1116_2_1772575993860.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 2026-03-03 at 3.06.37 PM.jpeg
El contratista realiza la entrega directa y registrada a la persona encargada del establecimiento.



IRS_1117_1_1772576140942.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.48 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1118_1_1772576162752.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.48 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1119_1_1772576201685.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.48 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1120_1_1772576281509.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1120_2_1772576281509.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1121_1_1772576310024.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1121_2_1772576310024.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1122_1_1772576333294.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1122_2_1772576333294.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1124_1_1772576534494.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 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
El contratista cumple con el horario de entrega establecido, según verificación realizada. Tiempo de comida Almuerzo.



IRS_1125_1_1772576552708.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 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
El contratista cumple con el horario de entrega establecido, según verificación realizada. Tiempo de comida Almuerzo.



IRS_1126_1_1772576574634.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 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
El contratista cumple con el horario de entrega establecido, según verificación realizada. Tiempo de comida Almuerzo.



IRS_1127_1_1772576872940.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM.jpeg
Durante la verificacion se evidencio intercambio realizado por el operador por los medios estableciodo, menu verificado menu 11 se realizo intercambio de papa criolla guisada por pappa criolla cocida



IRS_1128_1_1772576901366.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM.jpeg
Durante la verificación se evidenció que el operador realizó el intercambio por los medios establecidos. En el menú verificado (menú 11), se efectuó el cambio de papa criolla guisada por papa criolla cocida.



IRS_1129_1_1772576969810.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 2026-03-03 at 3.06.46 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1130_1_1772576997162.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 2026-03-03 at 3.06.46 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1136_1_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1136_2_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1136_3_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1136_4_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1136_5_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM (4).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1136_6_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_1_1772577624205.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_2_1772577624206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_3_1772577624206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_4_1772577624206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_5_1772577624206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM (4).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_6_1772577624206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)

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	2600327	FECHA	2026-03-03	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_2600327_1_1772578121193.pdf	Acta de Visita Estación Agua Blanca .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.
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
Operador envia un vaso de 7 onzas por PPL.

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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600327	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	11:45:00	**Hora Fin:**	12:10:00	
Raciones Programadas:	29	**Raciones Entregadas:**	29	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	Arroz, carne de res encebollada, pasta con verduras, papa criolla, jugo de fruta, postre variedad					**No. Menú Verificado:**		M11	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600327	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600327	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600327_2002006_1_1772576239956.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.48 PM (1).jpeg



ITV_2600327_2002007_1_1772576388769.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg



ITV_2600327_2002007_2_1772576388769.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600327	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1116_2_1772575993860.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 2026-03-03 at 3.06.37 PM.jpeg
El contratista realiza la entrega directa y registrada a la persona encargada del establecimiento.



IRS_1117_1_1772576140942.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.48 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1118_1_1772576162752.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.48 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1119_1_1772576201685.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.48 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1120_1_1772576281509.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1120_2_1772576281509.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1121_1_1772576310024.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1121_2_1772576310024.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600327	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1122_1_1772576333294.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1122_2_1772576333294.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 4.20.48 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1124_1_1772576534494.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 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
El contratista cumple con el horario de entrega establecido, según verificación realizada. Tiempo de comida Almuerzo.



IRS_1125_1_1772576552708.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 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
El contratista cumple con el horario de entrega establecido, según verificación realizada. Tiempo de comida Almuerzo.



IRS_1126_1_1772576574634.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 2026-03-03 at 3.06.41 PM.jpeg
El contratista cumple con el horario de entrega establecido, según verificación realizada. Tiempo de comida Almuerzo.



IRS_1127_1_1772576872940.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM.jpeg
Durante la verificacion se evidencio intercambio realizado por el operador por los medios estableciodo, menu verificado menu 11 se realizo intercambio de papa criolla guisada por pappa criolla cocida



IRS_1128_1_1772576901366.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM.jpeg
Durante la verificación se evidenció que el operador realizó el intercambio por los medios establecidos. En el menú verificado (menú 11), se efectuó el cambio de papa criolla guisada por papa criolla cocida.



IRS_1129_1_1772576969810.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 2026-03-03 at 3.06.46 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600327	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1130_1_1772576997162.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 2026-03-03 at 3.06.46 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1136_1_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1136_2_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1136_3_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1136_4_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1136_5_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM (4).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1136_6_1772577566757.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_1_1772577624205.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.41 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_2_1772577624206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_3_1772577624206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.45 PM (2).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_4_1772577624206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM (1).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_5_1772577624206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM (4).jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)



IRS_1137_6_1772577624206.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 3.06.46 PM.jpeg
Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g)

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600327_1_1772578121193.pdf	Acta de Visita Estación Agua Blanca .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600327	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2812-0525 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA	20237	FECHA	3/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.15838.2025	VERSIÓN	270512

Contratista:	UT Alimentacion Integral Cali			Tipo:	LT	Localidad:	5 Cali
Nombre EP-UT-URI:	EP. Agua Blanca.			Hora Inicio:	11:45	Hora Fin:	12:10
Dirección:	Cl 26a #25 28 Agua Blanca Cali						
Raciones Programadas:	29	Raciones Entregadas:	29	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Arroz Carne de res enchuyada, Papa criolla, Ensalada con verduras. Jugo de fruta, Postre variedad.					No. Menú Verificado:	11
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	12:07	36.3	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:	LFL419	Hora de llegada del vehículo:	12:03	Hora finalización de la entrega:	12:10
Fecha SOAT:	04/01/26	Fecha Tecno-Mecánica:	29/09/2025		
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMS-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:	Miguel Augusto Arango				
Fecha certificado médico:	9/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:	04/02/2026	Vigencia licencia de conducción:	12/07/28
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-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2da 327	FECHA	3/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.VBB.2028	VERSIÓN	2025V2

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoria)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehiculo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehiculo tiene matricula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehiculo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los frios.	(0) 1 NA NO	Vehiculo no Cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservacion de los Alimentos
7	El vehiculo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	Aparenta Cuenta con termometro calibrado sin embargo no cuenta con gramera Calibrada
8	El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0 (1) NA NO	
9	El vehiculo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0 (1) NA NO	
10	Los vehiculos 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	76A327	FECHA	3/3/26	CONTRATO	461 010 26 1 1588 2025

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	NA	NO
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	NA	NO
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	NA	NO
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	NA	NO
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	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.	1	NA	NO
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (Alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	NA	NO
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	NA	NO
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre –empacados).	1	NA	NO
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, segun el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	NA	NO
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	NA	NO

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100

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	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).	1	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higienico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	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).	1	NA	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	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).	1	NA	NO	

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

Contratista no cuenta con procedimiento que garantice la conservación de la temperatura cumple parcialmente de acuerdo a lo inventariado

Operador cuenta con Aprobación para manipulación de alimentos

O

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-0018-2021 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

	764327	FECHA	3/3/26	CONTRATO	NO. 010 DE 2021	VERSIÓN	2021-2

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	92,86

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia un varo de 7 onzas por PPL.

Se socializa acta.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACION EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	260327	FECHA	3/3/26	CONTRATO	9161 0026 1.0188 2023	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo Ramirez	U.Alimentación	Administradora	Shelsy A.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Miguel Arango	UT. Alimentación	Conductor	Miguel A. Arango
Realizó	Diana Veronica Palma Flores	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 29 20			No. Contrato:	4181 010 26 1 ESM 2025		
ID Visita:	20037	Fecha:	3/3/26	Nombre establecimiento:	EP Agua Blanca		
Parte del día:	29	Menú verificado:	11	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	C: CUMPLE D: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	C: CUMPLE D: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	C: CUMPLE D: NO CUMPLE
MUESTRA 1	512	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	542	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	572	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	536	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	531	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 cajas de Comidas de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sholly A.	Utal Nutrición	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Arroyo	UT. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Patiño	Interventoría	Supervisora	

Si dio de visita tuvo desplazamiento de un sitio de control / SIC / TTI / PETICIONERIA / DEFINADORIA / 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	2600328	FECHA	2026-03-04	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:**	16:20:00	**Hora Fin:**	16:49:00
Raciones Programadas:	164	**Raciones Entregadas:**	164	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA, PAPA CHORREADA, JUGO DE FRUTA					**No. Menú Verificado:**	M12
Nombre de quién atiende la visita:	HELEN RAMIREZ MUÑOZ					**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	16:46:00	SI	40.40	
Refrigerio	SI	16:46:00	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 equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores pra conservacion de la comida caliente [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] NO se evidencia contenedores isotermicos para la conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[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 limppieza 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	[2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] Hora de entrega almuerzo 01:49 pm [Subsana]: El operador entrega alimentación en el horario de entrega estipulado de acuerdo con el tiempo de comida verificado.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #12), se encontraba programado pan con mantequilla. No se evidencia intercambio.
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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian mecanismos que garanticen la conservacion de la comida [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.
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.	1	Operador cuenta con oficio de autorización para la entrega de liquidos en termos. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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_2600328_2002006_1_1772683079943.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg



ITV_2600328_2002006_2_1772683079944.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg



ITV_2600328_2002007_1_1772683185469.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg



ITV_2600328_2003002_1_1772683620969.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.29 PM.jpeg



ITV_2600328_2003002_2_1772683620970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.36 PM (4).jpeg



ITV_2600328_2003002_3_1772683620970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.36 PM (5).jpeg



ITV_2600328_2003002_4_1772683620970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.37 PM.jpeg



ITV_2600328_2003005_1_1772683846910.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 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg



ITV_2600328_2003005_2_1772683846910.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 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1227_1_1772682940268.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1227_2_1772682940269.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1232_1_1772682998668.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1232_2_1772682998668.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1233_1_1772683024510.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1233_2_1772683024510.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1234_1_1772683060048.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1234_2_1772683060048.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1235_1_1772683204248.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1236_1_1772683222337.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1237_1_1772683251511.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1239_1_1772683304720.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 2026-03-04 at 10.41.18 PM (1).jpeg
El vehiculo cuenta con kit de limppieza completo



IRS_1240_1_1772683426627.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 2026-03-04 at 10.40.37 PM.jpeg
El operador entrega alimentación en el horario de entrega estipulado de acuerdo con el tiempo de comida verificado.



IRS_1244_1_1772683747758.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 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1244_2_1772683747758.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 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1245_1_1772683775256.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 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1245_2_1772683775256.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 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1246_1_1772683797430.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 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1246_2_1772683797430.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 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1247_1_1772683826491.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 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1247_2_1772683826491.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 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.

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	2600328	FECHA	2026-03-04	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_2600328_1_1772684790187.pdf	Acta de visita Estación Los Mangos (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.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #12), se encontraba programado pan con mantequilla.

No se evidencia intercambio.

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.

Operador envía un vaso de 7 onzas por PPL.

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELEN RAMIREZ MUÑOZ	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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600328	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	16:20:00	**Hora Fin:**	16:49:00
Raciones Programadas:	164	**Raciones Entregadas:**	164	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA, PAPA CHORREADA, JUGO DE FRUTA					**No. Menú Verificado:**		M12
Nombre de quién atiende la visita:	HELEN RAMIREZ MUÑOZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600328	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600328	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600328_2002006_1_1772683079943.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg



ITV_2600328_2002006_2_1772683079944.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg



ITV_2600328_2002007_1_1772683185469.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg



ITV_2600328_2003002_1_1772683620969.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.29 PM.jpeg



ITV_2600328_2003002_2_1772683620970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.36 PM (4).jpeg



ITV_2600328_2003002_3_1772683620970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.36 PM (5).jpeg



ITV_2600328_2003002_4_1772683620970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.37 PM.jpeg



ITV_2600328_2003005_1_1772683846910.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 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg



ITV_2600328_2003005_2_1772683846910.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 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1227_1_1772682940268.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1227_2_1772682940269.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1232_1_1772682998668.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1232_2_1772682998668.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1233_1_1772683024510.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1233_2_1772683024510.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1234_1_1772683060048.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1234_2_1772683060048.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1235_1_1772683204248.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1236_1_1772683222337.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600328	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1237_1_1772683251511.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1239_1_1772683304720.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 2026-03-04 at 10.41.18 PM (1).jpeg
El vehiculo cuenta con kit de limppieza completo



IRS_1240_1_1772683426627.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 2026-03-04 at 10.40.37 PM.jpeg
El operador entrega alimentación en el horario de entrega estipulado de acuerdo con el tiempo de comida verificado.



IRS_1244_1_1772683747758.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 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1244_2_1772683747758.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 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1245_1_1772683775256.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 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1245_2_1772683775256.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 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1246_1_1772683797430.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 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1246_2_1772683797430.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 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1247_1_1772683826491.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 2026-03-04 at 10.40.30 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1247_2_1772683826491.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 2026-03-04 at 10.40.35 PM (4).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600328_1_1772684790187.pdf	Acta de visita Estación Los Mangos (2).pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600328	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2015-0029 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600378	FECHA	4/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588 2025	VERSION	202512

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP los Hunyos			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Cl 73, Marequin 11, CC11			**Hora Inicio:**	4:20	**Hora Fin:**	4:49pm
Raciones Programadas:	164	**Raciones Entregadas:**	164	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz pescado frito ensalada. remolacha y zanahoria, papa Chorreada y Jugo de fruta					**No. Menú Verificado:**	12
Nombre de quién atiende la visita:	Helen Ramirez Hunos					**Cargo de quién atiende la visita:**	F.Operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:46 pm	40.4	X	(C)	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	4:46 pm		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:	bxz666	Hora de llegada del vehículo:	4:34	Hora finalización de la entrega:	4:49 pm		
Fecha SOAT:	12/11/25	Fecha Tecno-Mecánica:	27/06/26				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	IVC-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 Bedoya Hernandez				
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:			

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 2017-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	760375	FECHA	4/3/26	CONTRATO	4161-040-26-1-1588-2025	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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	El vehículo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado
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 %	818

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	260328	FECHA	4/3/26	CONTRATO	N° CI. 010726.1.1588.2025	VERSION	202512

#						
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	(0)	1	NA	NO	Operador entrega en refrigerio galleta cuca (menú protegiendo con mantequilla)
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	Contratista no cuenta con mecanismos que garantiza la conservación de las Temp.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	NA	NO	Operador cuenta con oferta de autorización para la entrega de Líquidos externos.
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					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	

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	260318	FECHA	4/3/26	CONTRATO	AICI-010-26.1.1589.2025	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

Operador entrega un vaso de 7 onzas por PPL.

Se socializa acta

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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

VISITA	260329	FECHA	4/3/16	CONTRATO	4161.010.26-1	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Munoz.	ut. alimentacion	C. Operador	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson Becerra M.	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:**

HORAS DE DURACIÓN DE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 1

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 25			No. Contrato:		4161 010 26 1 1588 2025	
ID Visita:	60328	Fecha:	9/3/26	Nombre establecimiento:	LF (A) manguy		
Parte del día:	Alc	Menú verificado:	12	Tiempo de comida evaluado:	Cena		
NIVEL DE INSPECCIÓN I		F	TAMAÑO DE LA MUESTRA	13	NÚMERO DE RECHAZO		4

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	512	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	530	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	503	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	523	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	467	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	523	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	614	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	485	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	558	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	554	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	539	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	501	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	523	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 cena standard

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez	UT Alimentación	T. Operativa	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	UT Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventor	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600329	FECHA	2026-03-04	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:**	16:20:00	**Hora Fin:** 17:47:00
Raciones Programadas:	72	**Raciones Entregadas:**	90	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA, PAPA CHORREADA, JUGO DE FRUTA					**No. Menú Verificado:**	M12
Nombre de quién atiende la visita:	HELEN RAMIREZ MUÑOZ					**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	17:41:00	SI	38.80	
Refrigerio	SI	17:41:00	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	[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]: El vehiculo en el que se realizó la distribución de la alimentación en el momento del acompañamiento fue en el de Placas EXZ666, El cual cumple requerimientos.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian contenedores para conservar la comida [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[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 limpieza 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	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #12), se encontraba programado pan con mantequilla. No se evidencia intercambio.
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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [2026-01-12] [2026-02-03 22:09:30] No se eidencian mecaismos que garanticen la temperatura de los alimentos [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [2026-01-16] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de temperatura de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [2026-01-28] [2026-02-03 22:09:30] No se evudencia mecanismos que garanticen la temperatura (no subsanado) [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.
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.	1	Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-02-07] [2026-02-14 07:40:22] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencian mecanismos para prevenir riesgos en la inocuidad para los casos en que los alimentos se encuentren a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-02-07] [2026-02-14 07:40:22] El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	El operador envía las bebidas correspondientes a la cena y al refrigerio en un recipiente de 19 litros y uno aproximadamente 10 litros para un parte de 90 PPL. De acuerdo con el volumen requerido, para la cena se necesitan 22,5 litros y para el refrigerio 18 litros, evidenciándose que la capacidad de los recipientes utilizados no garantiza el volumen total requerido. [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] Contratista cumple con gramaje total de la caja (460g), asi como del postre (10 g), sin embargo envia bebida en un recipiente con capacidad de 19 litros, para un parte de 88 PPL (requerido 22 litros) [Persiste]: El operador envía las bebidas correspondientes a la cena y al refrigerio en un recipiente de 19 litros y uno aproximadamente 10 litros para un parte de 90 PPL. De acuerdo con el volumen requerido, para la cena se necesitan 22,5 litros y para el refrigerio 18 litros, evidenciándose que la capacidad de los recipientes utilizados no garantiza el volumen total requerido.
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_2600329_2002006_1_1772766257709.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg



ITV_2600329_2002006_2_1772766257710.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg



ITV_2600329_2002007_1_1772766358061.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg



ITV_2600329_2003002_1_1772766577067.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.20 PM (1).jpeg



ITV_2600329_2003002_1_1772766600090.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.29 PM.jpeg



ITV_2600329_2003002_2_1772766577067.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.20 PM.jpeg



ITV_2600329_2003005_1_1772766794379.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg



ITV_2600329_2003005_2_1772766794379.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg



ITV_2600329_2003008_1_1772767128941.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 2026-03-04 at 10.41.19 PM (2).jpeg



ITV_2600329_2003009_1_1772767447576.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.19 PM (1).jpeg



ITV_2600329_2003009_2_1772767447576.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.19 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1298_1_1772766027401.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 4.34.57 PM.jpeg
El vehiculo en el que se realizó la distribución de la alimentación en el momento del acompañamiento fue en el de Placas EXZ666, El cual cumple requerimientos.



IRS_1305_1_1772766118252.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1305_2_1772766118252.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1307_1_1772766154256.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1307_2_1772766154256.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1308_1_1772766195415.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1308_2_1772766195416.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1310_1_1772766217251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1310_2_1772766217251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1311_1_1772766240284.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1311_2_1772766240284.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1312_1_1772766300439.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1313_1_1772766319667.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1314_1_1772766338743.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1316_1_1772766390279.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 2026-03-04 at 10.41.18 PM (1).jpeg
Vehiculo cuenta con kit de limpieza completo.



IRS_1317_1_1772766687672.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1317_2_1772766687672.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1318_1_1772766715767.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1318_2_1772766715767.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1319_1_1772766735457.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1319_2_1772766735457.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1320_1_1772766756605.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1320_2_1772766756605.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1321_1_1772766778197.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1321_2_1772766778197.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1327_1_1772767096772.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 2026-03-04 at 10.41.19 PM (2).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1328_1_1772767114306.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 2026-03-04 at 10.41.19 PM (2).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1336_1_1772767496671.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.19 PM (1).jpeg
El operador envía las bebidas correspondientes a la cena y al refrigerio en un recipiente de 19 litros y uno aproximadamente 10 litros para un parte de 90 PPL. De acuerdo con el volumen requerido, para la cena se necesitan 22,5 litros y para el refrigerio 18 litros, evidenciándose que la capacidad de los recipientes utilizados no garantiza el volumen total requerido.



IRS_1336_2_1772767496671.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.19 PM (2).jpeg
El operador envía las bebidas correspondientes a la cena y al refrigerio en un recipiente de 19 litros y uno aproximadamente 10 litros para un parte de 90 PPL. De acuerdo con el volumen requerido, para la cena se necesitan 22,5 litros y para el refrigerio 18 litros, evidenciándose que la capacidad de los recipientes utilizados no garantiza el volumen total requerido.

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	2600329	FECHA	2026-03-04	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_2600329_1_1772767540763.pdf	Acta de Visita Estación Desepaz..pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #12), se encontraba programado pan con mantequilla.

No se evidencia intercambio.

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.

El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

El operador envía las bebidas correspondientes a la cena y al refrigerio en un recipiente de 19 litros y uno aproximadamente 10 litros para un parte de 90 PPL. De acuerdo con el volumen requerido, para la cena se necesitan 22,5 litros y para el refrigerio 18 litros, evidenciándose que la capacidad de los recipientes utilizados no garantiza el volumen total requerido.

Operador envía un vaso de 7 onzas por PPL.

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELEN RAMIREZ MUÑOZ	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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600329	**FECHA**	2026-03-04	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	16:20:00	**Hora Fin:**	17:47:00	
Raciones Programadas:	72	**Raciones Entregadas:**	90	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA, PAPA CHORREADA, JUGO DE FRUTA					**No. Menú Verificado:**		M12	
Nombre de quién atiende la visita:	HELEN RAMIREZ MUÑOZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600329	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600329	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600329_2002006_1_1772766257709.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg



ITV_2600329_2002006_2_1772766257710.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg



ITV_2600329_2002007_1_1772766358061.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg



ITV_2600329_2003002_1_1772766577067.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.20 PM (1).jpeg



ITV_2600329_2003002_1_1772766600090.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.29 PM.jpeg



ITV_2600329_2003002_2_1772766577067.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.20 PM.jpeg



ITV_2600329_2003005_1_1772766794379.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg



ITV_2600329_2003005_2_1772766794379.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg

ID VISITA	2600329	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600329_2003008_1_1772767128941.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 2026-03-04 at 10.41.19 PM (2).jpeg



ITV_2600329_2003009_1_1772767447576.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.19 PM (1).jpeg



ITV_2600329_2003009_2_1772767447576.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.19 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600329	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1298_1_1772766027401.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 4.34.57 PM.jpeg
El vehiculo en el que se realizó la distribución de la alimentación en el momento del acompañamiento fue en el de Placas EXZ666, El cual cumple requerimientos.



IRS_1305_1_1772766118252.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1305_2_1772766118252.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1307_1_1772766154256.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600329	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1307_2_1772766154256.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1308_1_1772766195415.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1308_2_1772766195416.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1310_1_1772766217251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1310_2_1772766217251.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1311_1_1772766240284.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1311_2_1772766240284.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1312_1_1772766300439.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1313_1_1772766319667.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1314_1_1772766338743.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1316_1_1772766390279.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 2026-03-04 at 10.41.18 PM (1).jpeg
Vehiculo cuenta con kit de limpieza completo.



IRS_1317_1_1772766687672.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1317_2_1772766687672.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1318_1_1772766715767.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1318_2_1772766715767.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1319_1_1772766735457.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1319_2_1772766735457.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1320_1_1772766756605.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1320_2_1772766756605.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1321_1_1772766778197.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1321_2_1772766778197.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 2026-03-04 at 10.41.22 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.



IRS_1327_1_1772767096772.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 2026-03-04 at 10.41.19 PM (2).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1328_1_1772767114306.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 2026-03-04 at 10.41.19 PM (2).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1336_1_1772767496671.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.19 PM (1).jpeg
El operador envía las bebidas correspondientes a la cena y al refrigerio en un recipiente de 19 litros y uno aproximadamente 10 litros para un parte de 90 PPL. De acuerdo con el volumen requerido, para la cena se necesitan 22,5 litros y para el refrigerio 18 litros, evidenciándose que la capacidad de los recipientes utilizados no garantiza el volumen total requerido.

	
IRS_1336_2_1772767496671.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.19 PM (2).jpeg El operador envía las bebidas correspondientes a la cena y al refrigerio en un recipiente de 19 litros y uno aproximadamente 10 litros para un parte de 90 PPL. De acuerdo con el volumen requerido, para la cena se necesitan 22,5 litros y para el refrigerio 18 litros, evidenciándose que la capacidad de los recipientes utilizados no garantiza el volumen total requerido.	

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600329_1_1772767540763.pdf	Acta de Visita Estación Desepaz..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600329	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	260324	FECHA	4/03/26	CONTRATO	4101.010.26.1. 1588.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. Descpaz			Tipo:	UT	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Cl 121 #25 Ciudadela, cali			Hora inicio:	4:20	Hora Fin:	5:47pm
Raciones Programadas:	90	Raciones Entregadas:	90	Dietas Programadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Arroz, pericado Cristo, ensalada remolacha y zanahoria, papa chorreada, yuca de Cristo					No. Menú Verificado:	12
Nombre de quién atiende la visita:	Helen Ramirez Muñoz					Cargo de quién atiende la visita:	F. Operadul

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	5:41	38.8	X	(C)	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	5:41		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:	EXZ 666	Hora de llegada del vehículo:	5:35	Hora finalización de la entrega:		5:47	
Fecha SOAT:	22/11/25	Fecha Tecno-Mecánica:	27/06/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	APM - 16-10 2025-UT	% 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 Mancilla				
Fecha certificado médico:	17/10/25	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/25	Vigencia licencia de conducción:	13/03/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA DE 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-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	160379	FECHA	9/3/26	CONTRATO	910.010.26-1.1588.2025	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	
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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	el vehículo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.
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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN 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-2513-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	260324	FECHA	4/3/26	CONTRATO	4161.010.761 1588 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	Operador entrega en refrigerio solicita cual menu programado fue mantequilla?
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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	NA	NO	Operador cuenta con oficio de autorización para la entrega de liquidos en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	(1)	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	(0)	1	NA	NO	No se evidencia carpas u objetos similares que garantice 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	Contratista cumple gramaje total de la caja ati como dulce de cereal, sin embargo, bebidas de arroz y refrigerio en un recipiente de 14 Lts y otro de 10 Lts
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA	NO	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63.6

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y 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

N° VISITA	260329	FECHA	4/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1088.2025	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:	23	PORCENTAJE %:	79.3

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador entra las bebidas de cena y refrigerio en un recipiente de 14 litros y uno de aproximadamente 10 litros para un parte de 90 PPL. volumen requerido en cena. 22.5 Litros volumen requerido en refrigerio. 18 Litros

Operador entrega un vaso de 7 onzas por PPL

Se socializa acta

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA DE REVISIÓN PÁGINA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	260329	FECHA	9/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Muñoz	Bi alimentación	E. Operador	Helen Ramirez M.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson Bejarano H	UT. Alimentación	Conductor	Wilson Bejarano H
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

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4181.010.26.1.1548.2025	
ID Visita:	260329	Fecha:	4/3/26	Nombre establecimiento:	EP Desc Paz		
Parte del día:	90	Menú verificado:	12	Tiempo de comida evaluado:	Cena		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	310	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	365	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	502	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	519	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	569	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 cajas de comidas de Empresa alcaldía

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez	UT. Alimentacion	F. Operativa	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	UT. Alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600330	FECHA	2026-03-04	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:**	16:20:00	**Hora Fin:**	17:15:00
Raciones Programadas:	43	**Raciones Entregadas:**	43	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA, PAPA CHORREADA, JUGO DE FRUTA					**No. Menú Verificado:**	M12
Nombre de quién atiende la visita:	HELEN RAMIREZ MUÑOZ					**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	17:12:00	SI	48.80	
Refrigerio	SI	17:12:00	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	[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 calzado adecuado

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	[2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo TGT998 no cumple con las especificaciones técnicas del modelo ya que es 2014. [Subsana]: El vehiculo en el que se realiza la distribución de la alimentacion corresponde al de placas EXZ 666, el cual cumple con los requerimientos exigidos.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia termómetro y gramera pero no cuentan con certificados de calibración. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	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.	0	Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #12), se encontraba programado pan con mantequilla.
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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El A se entrega con una temperatura de 39.6 C y bebida de 26.5 C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente [2026-02-15] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia mecanismos para la conservación de la temperatura de los alimentos [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente

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.	1	Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se entregan las bebidas de forma individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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	[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) [Sin Seguimiento]: El tiempo de comida verificado corresponde a Cena por lo tanto no se logra evidenciar accion de mejora o persistencia en el hallazgo
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_2600330_2002006_1_1772768324078.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg



ITV_2600330_2002007_1_1772768512343.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg



ITV_2600330_2003002_1_1772768599970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.58 PM (1).jpeg



ITV_2600330_2003002_1_1772768630910.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.29 PM.jpeg



ITV_2600330_2003002_2_1772768599970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.58 PM (2).jpeg



ITV_2600330_2003002_3_1772768599970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.58 PM (3).jpeg



ITV_2600330_2003005_1_1772768785064.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 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1343_1_1772768187969.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 4.34.57 PM.jpeg
El vehiculo en el que se realiza la distribución de la alimentacion corresponde al de placas EXZ 666, el cual cumple con los requerimientos exigidos.



IRS_1345_1_1772768267282.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1347_1_1772768295294.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1350_1_1772768385149.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1352_1_1772768407110.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1354_1_1772768426032.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1355_1_1772768473053.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1357_1_1772768720128.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 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente

	
IRS_1358_1_1772768738149.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 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente	

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	2600330	FECHA	2026-03-04	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_2600330_1_1772769128027.pdf	Acta de Visita Estación Alfonso López..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.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #12), se encontraba programado pan con mantequilla.

No se evidencia intercambio.

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente.

Operador envía un vaso de 7 onzas por PPL.

FIRMAS			
Atendido por (1)	HELEN RAMIREZ MUÑOZ	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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600330	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	16:20:00	**Hora Fin:**	17:15:00	
Raciones Programadas:	43	**Raciones Entregadas:**	43	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, PESCADO FRITO, ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA, PAPA CHORREADA, JUGO DE FRUTA					**No. Menú Verificado:**		M12	
Nombre de quién atiende la visita:	HELEN RAMIREZ MUÑOZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600330	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600330	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600330_2002006_1_1772768324078.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg



ITV_2600330_2002007_1_1772768512343.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg



ITV_2600330_2003002_1_1772768599970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.58 PM (1).jpeg



ITV_2600330_2003002_1_1772768630910.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.29 PM.jpeg



ITV_2600330_2003002_2_1772768599970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.58 PM (2).jpeg



ITV_2600330_2003002_3_1772768599970.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.58 PM (3).jpeg



ITV_2600330_2003005_1_1772768785064.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 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1343_1_1772768187969.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 4.34.57 PM.jpeg
El vehiculo en el que se realiza la distribución de la alimentacion corresponde al de placas EXZ 666, el cual cumple con los requerimientos exigidos.



IRS_1345_1_1772768267282.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1347_1_1772768295294.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1350_1_1772768385149.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1352_1_1772768407110.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1354_1_1772768426032.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1355_1_1772768473053.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 10.41.18 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1357_1_1772768720128.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 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente



IRS_1358_1_1772768738149.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 2026-03-04 at 10.40.56 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600330_1_1772769128027.pdf	Acta de Visita Estación Alfonso López..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600330	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600330	FECHA	04/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1580.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP Alfonso Lopez			**Tipo:**	CP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Calle 73, 7m Bis, cali, Valle			**Hora Inicio:**	4:20	**Hora Fin:**	5:15 pm
Raciones Programadas:	43	**Raciones Entregadas:**	43	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Arroz, pescado filete empanizado remolacha y zanahoria, papa chorreada, Jugo de fruta.					**No. Menú Verificado:**	17
Nombre de quién atiende la visita:	Helen Ramirez Muñoz					**Cargo de quién atiende la visita:**	Operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	5:12 pm	48.8	X	(C)	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	5:12 pm		X	(C)	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
6	0	0	0

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

Placa:	EYZ666	**Hora de llegada del vehículo:**	5:00 pm	**Hora finalización de la entrega:**	5:15 pm
Fecha SOAT:	22/11/25	**Fecha Tecno-Mecánica:**	27/06/2025		
Fecha Inspección:	16/10/25	**No. acta de Inspección:**	MM-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 Bocanegra Murcia				
Fecha certificado médico:	17/10/25	**Fecha asistencia a capacitación:**	17/10/25	**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 TRANSITO
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260330	FECHA	4/03/26	CONTRATO	91 61 010 76 1.1 88 1025	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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	
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 encontraran 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 _____

FECHA IMPRESIÓN

HOJA 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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID PDTA: 7601321 | FECHA: 4/03/24 | CONTRATO: AGRUPACIÓN 1 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	operador entrega en refrigerio galleta cuca [menu programado pan mantequilla]
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	Contratista no cuenta con mecanismo que garanticen la conservacion de las temperaturas.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	NA	NO	Operador Cuenta con Opción de manipuladores para la entrega de Liquidos en termos
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					OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1)	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previo al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	(1)	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	(NA)	NO	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____ FECHA IMPRESIÓN: 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

N° VISITA	760330	FECHA	4/3/26	CONTRATO	4161-01026 1588 202 5	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

Operador entrega una vaso de 7 onzas

Por IRL.

Se socializa acta.

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	260330	FECHA	4/3/26	CONTRATO	4101.010.26.1.1582 2025	VERSIÓN	2025.12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendio	Helen Ramirez Muñoz	UE Alimentacion	F. Operacion	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Wilson Bejarano M	OE Alimentacion	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma F.	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4181.010.28.1.1588.2025	
ID Visita:	260352	Fecha:	4/3/26	Nombre establecimiento:	UT. Alfonso López		
Parte del día:	43	Menú verificado:	12	Tiempo de comida evaluado:	Cena.		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	559	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	484	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	461	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	463	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	505	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 bajar de Comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez	UT. Alimentacion	F. Operador.	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Wilson Bejarano	UT Alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventora	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600331	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:34:00	**Hora Fin:**	07:46:00
Raciones Programadas:	112	**Raciones Entregadas:**	112	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	cafe con leche, queso, fruta naranja, pan variedad.					**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	SI	07:44:00	SI	17.50	Temperatura del queso.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

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

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El conductor del vehículo JPO415 no porta la licencia de conducción física. [Subsana]: Conductor Felipe Zambrano, 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. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	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.	0	Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #13), se encontraba programado pan variedad. No se evidencia intercambio solicitado. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No cumple el producto panificado del refrigerio nocturno, debía entregar pan mantequilla y entregan tostada. [Persiste]: Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad) No se evidencia intercambio solicitado. [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. [Persiste]: Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad) No se evidencia intercambio solicitado.
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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE E VIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos, (38,7°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.
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.	1	Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIEMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los mismos recipientes observados inicialmente, sin realizar entrega individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-02-18] [2026-02-21 15:29:46] 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. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, al pesar 8 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos. Operador envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 112 PPL. (Volumen requerido 26.88 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

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	2600331	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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_2600331_2002006_1_1772975559179.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg



ITV_2600331_2002007_1_1772975586262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg



ITV_2600331_2003002_1_1772975858665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg



ITV_2600331_2003002_1_1772976241391.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.28 AM.jpeg



ITV_2600331_2003002_2_1772975858665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.30 AM.jpeg



ITV_2600331_2003002_3_1772975858665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (2).jpeg



ITV_2600331_2003002_4_1772975858665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (3).jpeg



ITV_2600331_2003002_5_1772975858665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (1).jpeg



ITV_2600331_2003002_6_1772975858666.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (2).jpeg



ITV_2600331_2003002_7_1772975858666.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (3).jpeg



ITV_2600331_2003008_1_1772976604375.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 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_1_1772977119435.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.28 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_10_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (3).jpeg



ITV_2600331_2003009_11_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (4).jpeg



ITV_2600331_2003009_12_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (5).jpeg



ITV_2600331_2003009_13_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_14_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (1).jpeg



ITV_2600331_2003009_15_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (4).jpeg



ITV_2600331_2003009_16_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_2_1772977119435.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.29 AM (1).jpeg



ITV_2600331_2003009_3_1772977119435.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_4_1772977119435.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.30 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_5_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (1).jpeg



ITV_2600331_2003009_6_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (2).jpeg



ITV_2600331_2003009_7_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (3).jpeg



ITV_2600331_2003009_8_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_9_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1559_1_1772975086812.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.
2L.png
Conductor Felipe Zambrano, cuenta con licencia de conduccion vigente.



IRS_1559_2_1772975086813.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.
LC.png
Conductor Felipe Zambrano, cuenta con licencia de conduccion vigente.



IRS_1560_1_1772975495636.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1561_1_1772975517287.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1562_1_1772975544303.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1563_1_1772975602604.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1564_1_1772975625385.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1565_1_1772975649136.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1566_1_1772975672787.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1567_1_1772975960725.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1567_2_1772975960725.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.30 AM.jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1567_3_1772975960725.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (2).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1567_4_1772975960725.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (3).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1567_5_1772975960725.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (1).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1568_1_1772976013588.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.28 AM.jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1568_2_1772976013588.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.30 AM.jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1568_3_1772976013588.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (1).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1568_4_1772976013588.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (2).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1568_5_1772976013588.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (3).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1569_1_1772976305626.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 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1570_1_1772976323564.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 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1572_1_1772976357874.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 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1573_1_1772976384772.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 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1578_1_1772976647521.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 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1579_1_1772976667245.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 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1580_1_1772976684405.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 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1581_1_1772976708153.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 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

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_2600331_1_1772977148599.pdf	Acta de Visita Estación La Flora..pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Se hara el intercambio de galleta por pan.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #13), se encontraba programado pan variedad.

No se evidencia intercambio solicitado.

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

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.

Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, al pesar 8 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos.

Operador envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 112 PPL. (Volumen requerido 26.88 Litros)

Se socializa acta.

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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600331	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	06:34:00	**Hora Fin:**	07:46:00	
Raciones Programadas:	112	**Raciones Entregadas:**	112	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	cafe con leche, queso, fruta naranja, pan variedad.					**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600331	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600331	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600331_2002006_1_1772975559179.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg



ITV_2600331_2002007_1_1772975586262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg



ITV_2600331_2003002_1_1772975858665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg



ITV_2600331_2003002_1_1772976241391.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.28 AM.jpeg



ITV_2600331_2003002_2_1772975858665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.30 AM.jpeg



ITV_2600331_2003002_3_1772975858665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (2).jpeg



ITV_2600331_2003002_4_1772975858665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (3).jpeg



ITV_2600331_2003002_5_1772975858665.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (1).jpeg



ITV_2600331_2003002_6_1772975858666.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (2).jpeg



ITV_2600331_2003002_7_1772975858666.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (3).jpeg



ITV_2600331_2003008_1_1772976604375.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 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_1_1772977119435.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.28 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_10_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (3).jpeg



ITV_2600331_2003009_11_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (4).jpeg



ITV_2600331_2003009_12_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (5).jpeg



ITV_2600331_2003009_13_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_14_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (1).jpeg



ITV_2600331_2003009_15_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (4).jpeg



ITV_2600331_2003009_16_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_2_1772977119435.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.29 AM (1).jpeg



ITV_2600331_2003009_3_1772977119435.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_4_1772977119435.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.30 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_5_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (1).jpeg



ITV_2600331_2003009_6_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (2).jpeg



ITV_2600331_2003009_7_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (3).jpeg



ITV_2600331_2003009_8_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM.jpeg



ITV_2600331_2003009_9_1772977119436.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1559_1_1772975086812.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.
2L.png
Conductor Felipe Zambrano, cuenta con licencia de conduccion vigente.



IRS_1559_2_1772975086813.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.
LC.png
Conductor Felipe Zambrano, cuenta con licencia de conduccion vigente.



IRS_1560_1_1772975495636.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1561_1_1772975517287.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1562_1_1772975544303.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1563_1_1772975602604.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1564_1_1772975625385.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1565_1_1772975649136.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1566_1_1772975672787.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1567_1_1772975960725.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1567_2_1772975960725.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.30 AM.jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1567_3_1772975960725.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (2).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1567_4_1772975960725.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.31 AM (3).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1567_5_1772975960725.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (1).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1568_1_1772976013588.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.28 AM.jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1568_2_1772976013588.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.30 AM.jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600331	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1568_3_1772976013588.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (1).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1568_4_1772976013588.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (2).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1568_5_1772976013588.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.08.35 AM (3).jpeg
Se evidencia que Operador entrega Galleta Cuca (menú #13 programado pan variedad)
No se evidencia intercambio solicitado.



IRS_1569_1_1772976305626.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 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1570_1_1772976323564.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 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1572_1_1772976357874.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 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1573_1_1772976384772.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 2026-03-05 at 9.08.34 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1578_1_1772976647521.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 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1579_1_1772976667245.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 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1580_1_1772976684405.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 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1581_1_1772976708153.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 2026-03-05 at 9.08.29 AM.jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600331_1_1772977148599.pdf	Acta de Visita Estación La Flora..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600331	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-0928 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	200331	FECHA	5/3/25	CONTRATO	4141-010.26.1-1588/2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP La Flora			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Avenida 3N Norte # 23, Cali			**Hora Inicio:**	6:34	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	112	**Raciones Entregadas:**	112	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	cafe con leche, queso, fruta Naranja pan variedad					**No. Menú Verificado:**	
Nombre de quién atiende la visita:	Sherly 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	7:44	17.5	X	C	NC	Temp Queso
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	JPO415	Hora de llegada del vehículo:	7:36	Hora finalización de la entrega:	7:46
Fecha SOAT:	11/09/25	Fecha Tecno-Mecánica:	10/09/25		
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	Amc-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 Tambrano				
Fecha certificado médico:	23/11/25	Fecha asistencia a capacitación:	24/11/25	Vigencia licencia de conducción:	11/10/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: FOLIO #:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2913-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2100331	FECHA	5/3/26	CONTRATO	4161-010.261.1588.2025	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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrado.	(0)	1	NA	NO	El vehículo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente. sin embargo no dispone de gramera con certificado
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	260031	FECHA	5/3/26	CONTRATO	41.01.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	(0)	1	NA	NO	Operador entrega Galleta Cuca. (menú programado pan unidad)
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	Contratista no cuenta con mecanismos que garantice la conservación de las frut. sin embargo cumple parametros de inocuidad
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	Operador cuenta con oficio de Autorización para la entrega de Liquidos enteros.
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 o 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)	1	NA	NO	Operador cumple gramaje de fruta y derivado de Cereal. Sin embargo no cumple gramaje requerido de queso. Bebida en recipiente con cap. De 22 Ltr
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)	17	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	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: _____ PAGINA 6

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0212-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA	2 (0033)	FECHA	5/3/24	CONTRATO	9161.010.26.1.1788.2023	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

Se hara el intercambio de galleta por pan

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador cumple gramaje de fruta y derivado de Cereal; sin embargo al pesar 9 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos.

Operador envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un punto de 112 PPL (Volumen requerido. 26.88 Litros)

Se socializa acta

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2Ca331	FECHA	05/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.158/2025	VERSION	202512

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelay C. Ayalde R.	Alimentacion	Administradora	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Felipe Zambrano	UE Alimentacion	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:		

RACIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION PAGINA 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:		[illegible]	
ID Visita:	2000331	Fecha:	5/3/26	Nombre establecimiento:	EF La Flora		
Parte del día:	112	Menú verificado:	13	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	30	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	29	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	32	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	29	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	31	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	31	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	21	0	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	32	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 pesan 8 muestras de queso de forma aleatoria, ninguna de las 8 muestras cumple peso requerido (35 gramos)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheila	Ualimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Felipe Zambrano	Ualimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Ualimentación	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 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	2600333	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:34:00	**Hora Fin:**	07:22:00
Raciones Programadas:	72	**Raciones Entregadas:**	72	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	cafe con leche, queso, fruta naranja, pan variedad.					**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	SI	07:19:00	SI	18.00	Temperatura del queso.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

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

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El conductor del vehículo JPO415 no porta la licencia de conducción física. [Subsana]: Conductor Felipe Zambrano 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. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente. [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	

9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	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	[2025-12-31] [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 verificado, de acuerdo a los horarios establecidos para el tiempo de comida (Desayuno).
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #13), se encontraba programado pan variedad. No se evidencia intercambio solicitado.
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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos, (39,2°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

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.	1	Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] LA ENTREGA DE LA BEBIDA NO SE EVIDENCIA DE MANERA INDIVIDUAL [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los mismos recipientes observados inicialmente, sin realizar entrega individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía [2026-02-13] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	NA	Na
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, al pesar 5 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	[2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] El contratista entrega de bebida "Jugo de Piña". Siendo la piña uno de los alimentos prohibidos para las preparaciones consignados en el Anexo Técnico ITEM N007. [Sin Seguimiento]: El tiempo decomida verificado corresponde a desayuno, por lo tanto no se realiza seguimiento.
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_2600333_2002006_1_1772978500749.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg



ITV_2600333_2002007_1_1772978550980.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg



ITV_2600333_2003002_1_1772978818936.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.07 AM (1).jpeg



ITV_2600333_2003002_2_1772978818936.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (1).jpeg



ITV_2600333_2003002_3_1772978818936.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (2).jpeg



ITV_2600333_2003002_4_1772978818936.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM.jpeg



ITV_2600333_2003005_1_1772978998384.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 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg



ITV_2600333_2003009_1_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.07 AM (2).jpeg



ITV_2600333_2003009_2_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.07 AM (3).jpeg



ITV_2600333_2003009_3_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.08 AM.jpeg



ITV_2600333_2003009_4_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.10 AM (2).jpeg



ITV_2600333_2003009_5_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.10 AM (3).jpeg



ITV_2600333_2003009_6_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.10 AM.jpeg



ITV_2600333_2003009_7_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (1).jpeg



ITV_2600333_2003009_8_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (2).jpeg



ITV_2600333_2003009_9_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1582_1_1772978430369.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.
2L.png
Conductor Felipe Zambrano cuenta con licencia de conducción vigente.



IRS_1582_2_1772978430370.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.
LC.png
Conductor Felipe Zambrano cuenta con licencia de conducción vigente.



IRS_1583_1_1772978527150.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1584_1_1772978566293.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1585_1_1772978587512.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1586_1_1772978609287.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1587_1_1772978757589.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 2026-03-05 at 9.09.07 AM (1).jpeg
Operador cumple con horario de entrega verificado, de acuerdo a los horarios establecidos para el tiempo de comida (Desayuno).



IRS_1588_1_1772978892569.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 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1589_1_1772978920611.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 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1590_1_1772978937533.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 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1591_1_1772978966046.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 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

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_2600333_1_1772979431661.pdf	Acta de Visita Estación San Francisco.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Se realizara el intercambio de galleta por pan.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #13), se encontraba programado pan variedad.

No se evidencia intercambio solicitado.

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, al pesar 5 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos.

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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600333	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	06:34:00	**Hora Fin:**	07:22:00	
Raciones Programadas:	72	**Raciones Entregadas:**	72	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	cafe con leche, queso, fruta naranja, pan variedad.					**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600333	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600333	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600333_2002006_1_1772978500749.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg



ITV_2600333_2002007_1_1772978550980.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg



ITV_2600333_2003002_1_1772978818936.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.07 AM (1).jpeg



ITV_2600333_2003002_2_1772978818936.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (1).jpeg



ITV_2600333_2003002_3_1772978818936.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (2).jpeg



ITV_2600333_2003002_4_1772978818936.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM.jpeg



ITV_2600333_2003005_1_1772978998384.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 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg



ITV_2600333_2003009_1_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.07 AM (2).jpeg



ITV_2600333_2003009_2_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.07 AM (3).jpeg



ITV_2600333_2003009_3_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.08 AM.jpeg



ITV_2600333_2003009_4_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.10 AM (2).jpeg



ITV_2600333_2003009_5_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.10 AM (3).jpeg



ITV_2600333_2003009_6_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.10 AM.jpeg



ITV_2600333_2003009_7_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (1).jpeg



ITV_2600333_2003009_8_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (2).jpeg



ITV_2600333_2003009_9_1772979311253.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1582_1_1772978430369.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.
2L.png
Conductor Felipe Zambrano cuenta con licencia de conducción vigente.



IRS_1582_2_1772978430370.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.
LC.png
Conductor Felipe Zambrano cuenta con licencia de conducción vigente.



IRS_1583_1_1772978527150.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1584_1_1772978566293.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1585_1_1772978587512.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1586_1_1772978609287.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-05 at 9.09.11 AM (3).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1587_1_1772978757589.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 2026-03-05 at 9.09.07 AM (1).jpeg
Operador cumple con horario de entrega verificado, de acuerdo a los horarios establecidos para el tiempo de comida (Desayuno).



IRS_1588_1_1772978892569.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 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1589_1_1772978920611.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 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1590_1_1772978937533.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 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1591_1_1772978966046.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 2026-03-05 at 9.09.10 AM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600333_1_1772979431661.pdf	Acta de Visita Estación San Francisco.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600333	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N Visita	2 (40333	Fecha	05/09/25	Contrato	4141.010.26-1.1588-2025	Versión	202512

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP San Francisco			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Cra 1 Nte #33N-00 comuna 4.			**Hora Inicio:**	6:34	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	72	**Raciones Entregadas:**	72	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Cafe con leche, Queso, Fruta naranja, Pan variedad					**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	7:19	18.0°C	X	(C)	NC	Tem. Queso
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	JPO41F	Hora de llegada del vehículo:	7:09	Hora finalización de la entrega:		7:22	
Fecha SOAT:	11/09/25	Fecha Tecno-Mecánica:	10/04/2025				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	XMY-16-10-2025-02	% Cumplimiento:		100	
Sured 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:			

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-0812-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	200333	FECHA	5/3/24	CONTRATO	4161.010.26.1.1388.2023	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	Vehiculo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservacion de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	El vehiculo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente, sin embargo no dispone de gramera con certificado
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 apecuado, 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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000833	FECHA	05/3/26	CONTRATO	91C10X26.1.1588205	VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	(0)	1	NA	NO	Operador entrega Galleta (Incl. (menu programado para variedad)
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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservacion de las Temp sin embargo cumple parametros de inocuidad
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	Operador cuenta con Oficio de Autorizacion por la entrega de. Liquidos en termos
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	Operador Cumple gramaje de derivado cereal, fruta y bebida sin embargo no cumple el No requerido de proteina [35 g]
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	

INCIDENTES QUE SURJA ATENDER 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-0012-0525 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260833	FECHA	05/3/26	CUESTIONARIO	9121 0102 6.1.1588 2025	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	85.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Se realizara el intercambio de galleta con pan

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa acta.

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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	260033	FECHA	5/3/26	CONTRATO	9101010.26.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS				
	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelby C. Agudelo A	Vitalimentación	Administradora	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Felipe Zambrano	UT 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		
	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4161.010.26.1.1588 2025	
ID Visita:	200332	Fecha: 5/3/26	Nombre establecimiento:	CP San Francisco	
Parte del día:	72	Menú verificado: 13	Tiempo de corrida 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	31	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	32	0	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	32	0	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	30	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	31	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	0	TOTAL RECHAZADOS:	5	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	NO Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 5 muestras de queso de forma aleatoria; ninguna de las 5 muestras cumple peso requerido (35 gramos).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheyla D	Alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Felipe Zambrano	Ur. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisora	Diana V. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600334	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	09:15:00	**Hora Fin:**	15:30:00
Raciones Programadas:	1890	**Raciones Entregadas:**	1890	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	DESAYUNO: BABANO, AGUA DE PANELA CON LECHE, SALCHICHA, PAN BLANCO. ALMUERZO: ARROZ, PECHUGA, PEPINO GUISADO,JUGO DE MANGO, POSTRE PANELITA, PLATANO MADURO CENA Y REFRIGERIO: ARROZ, POLLO, VERDURAS THAI, PLATANO VERDE, JUGO DE LULO PAN DULCE Y AGUA DE PANELA					**No. Menú Verificado:**	M15
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) [Subsana]: Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú. [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, no cuenta con preparación de arepa; por lo tanto no se evidencia si hay rectificación de gramaje. [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 [Subsana]: Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita [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, no cuenta con preparación de arepa; por lo tanto no se evidencia si hay rectificación de gramaje.

TOTAL ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600334_3099100_1_1772980812942.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 2026-03-06 at 5.29.00 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_1_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.31 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_1_1772980966909.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_10_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_10_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.33 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_10_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.35 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_11_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_11_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.33 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_11_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.36 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_12_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_12_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.33 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_12_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.36 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_13_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_13_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.33 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_13_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.36 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_14_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_14_1772980918388.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_14_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.36 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_15_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_15_1772980918388.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_15_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.36 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_16_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_16_1772980918388.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_16_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.37 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_17_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM (5).jpeg



ITV_2600334_3099100_17_1772980918388.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_17_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.37 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_18_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_18_1772980918388.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_18_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.37 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_19_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_19_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.37 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_2_1772980812942.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 2026-03-06 at 5.29.00 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_2_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.31 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_2_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_20_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_20_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.37 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_21_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_22_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_23_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_24_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_25_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_26_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_27_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_28_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.29 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_29_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.29 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_3_1772980812942.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 2026-03-06 at 5.29.01 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_3_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.31 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_3_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_30_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.29 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_31_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.29 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_32_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.29 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_4_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.01 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_4_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.32 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_4_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_5_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_5_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.32 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_5_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_6_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_6_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.32 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_6_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.35 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_7_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_7_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.32 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_7_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.35 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_8_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_8_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.32 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_8_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.35 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_9_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_9_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.33 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_9_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.35 PM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1598_1_1772980291806.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 2026-03-06 at 5.29.00 PM (1).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_1_1772980480586.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 2026-03-06 at 5.29.01 PM.jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_2_1772980291807.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM (2).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_2_1772980480586.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (1).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_3_1772980291807.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (2).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_3_1772980480587.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (2).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_4_1772980291807.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (3).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_4_1772980480587.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (3).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_5_1772980480587.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM.jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_6_1772980480587.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM (1).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_7_1772980480587.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM (2).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1601_1_1772980727506.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 2026-03-06 at 5.29.00 PM (1).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita



IRS_1601_2_1772980727506.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM (2).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita



IRS_1601_3_1772980727506.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM.jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600334_1_1772981015835.pdf	Acta de Visita Anexo Técnico..pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.
Operador no cuenta con jugo de fruta completo (mango); sin embargo, subsana durante la visita.

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	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600334	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	09:15:00	**Hora Fin:**	15:30:00
Raciones Programadas:	1890	**Raciones Entregadas:**	1890	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	DESAYUNO: BABANO, AGUA DE PANELA CON LECHE, SALCHICHA, PAN BLANCO. ALMUERZO: ARROZ, PECHUGA, PEPINO GUISADO,JUGO DE MANGO, POSTRE PANELITA, PLATANO MADURO CENA Y REFRIGERIO: ARROZ, POLLO, VERDURAS THAI, PLATANO VERDE, JUGO DE LULO PAN DULCE Y AGUA DE PANELA						**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO						**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

3. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600334	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600334	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600334_3099100_1_1772980812942.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 2026-03-06 at 5.29.00 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_1_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.31 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_1_1772980966909.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_10_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_10_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.33 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_10_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.35 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_11_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_11_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.33 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_11_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.36 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_12_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_12_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.33 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_12_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.36 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_13_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_13_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.33 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_13_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.36 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_14_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_14_1772980918388.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_14_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.36 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_15_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_15_1772980918388.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_15_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.36 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_16_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_16_1772980918388.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_16_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.37 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_17_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM (5).jpeg



ITV_2600334_3099100_17_1772980918388.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_17_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.37 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_18_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.26 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_18_1772980918388.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_18_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.37 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_19_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_19_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.37 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_2_1772980812942.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 2026-03-06 at 5.29.00 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_2_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.31 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_2_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_20_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_20_1772980966911.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 2026-03-06 at 5.29.37 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_21_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_22_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_23_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_24_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_25_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_26_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_27_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_28_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.29 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_29_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.29 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_3_1772980812942.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 2026-03-06 at 5.29.01 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_3_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.31 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_3_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_30_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.29 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_31_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.29 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_32_1772980812944.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 2026-03-06 at 5.29.29 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_4_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.01 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_4_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.32 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_4_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_5_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_5_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.32 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_5_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.34 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_6_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_6_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.32 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_6_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.35 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_7_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_7_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.32 PM (4).jpeg



ITV_2600334_3099100_7_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.35 PM (2).jpeg



ITV_2600334_3099100_8_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_8_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.32 PM.jpeg



ITV_2600334_3099100_8_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.35 PM (3).jpeg



ITV_2600334_3099100_9_1772980812943.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_9_1772980918387.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 2026-03-06 at 5.29.33 PM (1).jpeg



ITV_2600334_3099100_9_1772980966910.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 2026-03-06 at 5.29.35 PM (4).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1598_1_1772980291806.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 2026-03-06 at 5.29.00 PM (1).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_1_1772980480586.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 2026-03-06 at 5.29.01 PM.jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_2_1772980291807.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM (2).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_2_1772980480586.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (1).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_3_1772980291807.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (2).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_3_1772980480587.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (2).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_4_1772980291807.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM (3).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_4_1772980480587.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM (3).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_5_1772980480587.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 2026-03-06 at 5.29.24 PM.jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_6_1772980480587.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM (1).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1598_7_1772980480587.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 2026-03-06 at 5.29.25 PM (2).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita. Asi mismo no cuenta con pan mogolla; sin embargo realiza intercambio por pan mantequilla dando cumplimiento al menú.



IRS_1601_1_1772980727506.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 2026-03-06 at 5.29.00 PM (1).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita



IRS_1601_2_1772980727506.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 2026-03-06 at 5.29.27 PM (2).jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita



IRS_1601_3_1772980727506.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 2026-03-06 at 5.29.28 PM.jpeg
Al verificar peso de la pechuga operador no cuenta con el gramaje total requerido (235995 gramos para un parte total de 1890 PPL de los cuales 165 PPL corresponde a Mujeres); sin embargo, operador subsana hallazgo durante la visita

2. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600334_1_1772981015835.pdf	Acta de Visita Anexo Técnico..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA: 2920334 FECHA: 2026-03-06 CONTRATO: 4161.510.26.1.1585.2025 VERSIÓN: 202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			**Hora Inicio:**	9:15	**Hora Fin:**	3:30
Raciones Programadas:	1940	**Raciones Entregadas:**	1840	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	-Banano - Agua de Panela sabor leche - pan, - Arroz, pollo, picino cuisendo, platano maduro - Sinungo, Arroz, Pollo, vadum, Lentejas, platano verde, Jugo					**No. Menú Verificado:**	15
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				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. GUIA DE PREPARACIONES de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-LI-20] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Parte del día para mujeres 156gramo de día para hombres 174G al momento de realizar en la punta la revisión de la materia prima para cumplimiento de la minuta N15 , se evidencia que no tenia en almacenamiento el proteína correspondiente al menu , siendo las 4:30 de la tarde llega el proveedor a la planta y al momento de pesarlo, la pechuga no cumple gramaje (se evidencia 180 kg de pechuga) se evidencia tambien que el platano maduro no cumplio con el gramaje (158.7 kg pesa observado) no se evidencia por ningun lado el cumplimiento de la minuta platano verde no cumple con el gramaje correspondiente segun el parte (255.3 kgS peso observado) Compromiso: [Se rectifica el peso de la proteína con el área de bodega +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
			[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El contratista no cumple con los pesos brutos establecidos para las preparaciones del menu # 8. Arroz, hay en planta 90000 gr (200 paq. x 10 un) para un total 2000 un x 45 gr cada empaq) y deben ser 114950 gr Lenteja, hay en planta 74700 gr y deben ser 114950 gr Los ingredientes zanahoria y habichuela no se evidencia en la planta de alimentos para la preparación se pesa solamente cuñ verduras Compromiso: [Se debe rectificar el gramaje durante el proceso de ensamble y garantizar las cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo:
			[Reportado: 2026-02-13] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Al pesar todos los alimentos correspondientes a menu N9, se observa que el peso de la pechuga de pollo es menor al correspondiente (peso bruto total requerido 227.5kg kg, se observa 220.30kg kg pechuga (parte de dia en hombres 5124 gr , parte del dia en mujeres 180 gr) Compromiso: [Se notificara al proveedor para que garantice la temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: Operador no cuenta con la pechuga cantidad requerida ; sin embargo subsana durante la visita [Reportado: 2026-02-19] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia que las areppas no cumplen con el gramaje para las raciones programadas Compromiso: [Se solicitara el gramaje al proveedor] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo:

TOTAL ANEXO TECNICO - MINUTA PATRON

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

NUMERO 2600334 FECHA 2026-03-06 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 VERSION 202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy E. Agudelo L	Utalimentacion	Administradora	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizo	DIANA VERÓNICA PALMA FLÓREZ	- Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F.

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

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2800334	FECHA	2026.03.06	CONTRATO	8161-710-26-1-1589-2025	VERSIÓN	202512

PUNTAJE ESPERADO (1)	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Al verificar peso de la Pechuga Operador no Cuenta con el gramaje total requerido; Sin embargo la sobsana durante la visita.

Operador no Cuenta con la pieza de Jugo completa (mango); sin embargo la Subsana durante la visita

Powered by CamScanner

M:105

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 28/12/2023

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 23-24			No. Contrato:	4241.010.04.1.1388.2024		
ID Visita:	260034	Fecha:	6/3/26	Nombre establecimiento:	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS		
Dirección:	Carrera 80 N° 58-42, Barrio El Diamante			Hora Inicio:	9:15	Hora Fin:	3:30
Porta del día:	1890	Porta diarios:	0	Porta de gestantes:	0	Menú certificado:	15
Nombre de quien atiende la visita:	Shelsy Agudelo			Cargo de quien atiende la visita:	Administradora		

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

			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
1	Fruta Sonora	18900	18900	0	0	
2	Salchicha	39	73710	0	0	
3	Pan Blanco	60/50	111750	0	0	
4	Leche	19	36070	0	0	
5	Panela.	24	45360	0	0	
6	Pechuga.	126/113	235991	0	0	
7	Arroz	149/69	278070	0	0	
8	Cebolla	52	98280	0	0	
9	Pepino	65	122850	0	0	
10	Platano Maduro	140/108	259320	0	0	
11	Fruta sugo Mango	226800	226800	0	0	
12	Postre Natural	10	18900	0	0	
13	Pierna pollo	135	255150	0	0	
14	Zanahoria	49	92610	0	0	
15	Habichuela.	24	45360	0	0	
16	Cebolla	38	71820	0	0	
17	Platano Verde	148/114	274110	0	0	
18	J. Fruta. Jugo	189000	189000	0	0	
19	Azucar	10/12	41580	0	0	
20	Pan. Mantequilla	60/45	110925	0	0	
				0	1	
				0	1	
				0	1	
				0	1	
				0	1	
				0	1	
				0	1	
				0	1	

TOTAL VERIFICACIÓN ANEXO TÉCNICO (MINUTA PATRÓN)					
PUNTAJE ESPERADO:	20	PUNTAJE OBTENIDO:	20	% DE CUMPLIMIENTO:	100

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Anexo sin publicar con notificación sanitaria RSA0010043-2021 no cuenta con fortificación de acuerdo fortico de Hojuelas: 165 FFL

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsy C	Tutelmarket	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	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	2600335	FECHA	2026-03-07	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:**	11:53:00	**Hora Fin:** 13:00:00
Raciones Programadas:	85	**Raciones Entregadas:**	85	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PECHUGA, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO, JUGO DE FRUTA MANGO, PANELITA.					**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	SI	12:52:00	SI	43.80	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY635	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-04
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	[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]: El vehículo donde se realizo el transporte de la alimentación corresponde al de placa JKY653 el cual cumple con requerimiento establecido.
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. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES TERMICOS PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA [Persiste]: No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: 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 cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	Operador envía la planilla de registro de temperatura sin diligenciar.

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	[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. [Sin Seguimiento]: El tiempo de comida verificado corresponde al almuerzo.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos; sin embargo cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Subsana]: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos; sin embargo cumple con parámetros de inocuidad. [2026-02-22] [2026-02-26 21:31:25] El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos. Pero no se encuentra diligenciada. [Subsana]: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos; sin embargo cumple con parámetros de inocuidad.

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.	1	Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía.
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 contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen 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).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	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

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	2600335	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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_2600335_2002006_1_1772999774928.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg



ITV_2600335_2002007_1_1772999836156.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM.jpeg



ITV_2600335_2002011_1_1773000060891.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 2026-03-08 at 2.59.04 PM.jpeg



ITV_2600335_2003008_1_1773000501309.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 2026-03-07 at 2.01.17 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1638_1_1772999572501.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.58.38 PM.jpeg
El vehículo donde se realizo el transporte de la alimentación corresponde al de placa JKY653 el cual cumple con requerimiento establecido.



IRS_1639_1_1772999660260.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1640_1_1772999688005.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1641_1_1772999716278.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1642_1_1772999743254.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1643_1_1772999862115.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1644_1_1772999887712.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1645_1_1772999916834.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1646_1_1772999949020.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1648_1_1773000271777.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 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos; sin embargo cumple con parámetros de inocuidad.

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	2600335	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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	2600335	FECHA	2026-03-07	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_2600335_1_1773000554564.pdf	Acta de Visita Estación Limonar..pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.
Operador envía la planilla de registro de temperatura sin diligenciar
El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.
Operador envia vaso de 7 onzas. Se socializa acta.

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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600335	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	11:53:00	**Hora Fin:**	13:00:00
Raciones Programadas:	85	**Raciones Entregadas:**	85	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	ARROZ, PECHUGA, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO, JUGO DE FRUTA MANGO, PANELITA.					**No. Menú Verificado:**		M15
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600335	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600335	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600335_2002006_1_1772999774928.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg



ITV_2600335_2002007_1_1772999836156.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM.jpeg



ITV_2600335_2002011_1_1773000060891.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 2026-03-08 at 2.59.04 PM.jpeg



ITV_2600335_2003008_1_1773000501309.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 2026-03-07 at 2.01.17 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600335	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1638_1_1772999572501.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.58.38 PM.jpeg
El vehículo donde se realizo el transporte de la alimentación corresponde al de placa JKY653 el cual cumple con requerimiento establecido.



IRS_1639_1_1772999660260.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1640_1_1772999688005.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1641_1_1772999716278.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1642_1_1772999743254.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1643_1_1772999862115.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1644_1_1772999887712.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1645_1_1772999916834.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600335	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1646_1_1772999949020.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1648_1_1773000271777.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 2026-03-07 at 2.01.13 PM.jpeg
El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos; sin embargo cumple con parámetros de inocuidad.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600335_1_1773000554564.pdf	Acta de Visita Estación Limonar..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600335	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	2(0235	FECHA	7/3/26	CONTRATO	4161010-76-1-1388.	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. Lemonar (P. Femenino)			Tipo:	EP	Localidad:	J. Cali
Dirección:	Cl 13b comuna 17 Cali			Hora Inicio:	11:53	Hora Fin:	1:00 pm
Raciones Programadas:	85	Raciones Entregadas:	85	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Arroz, pechuga, refino, guisado, Platano, Panelita, Fruta (mango)					No. Menú Verificado:	15
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Nuñez					Cargo de quién atiende la visita:	Coprodes

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	12:52	43.8°C	X	(C)	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	JFY653	Hora de llegada del vehículo:	12:47	Hora finalización de la entrega:	1:00 pm
Fecha SOAT:	4/3/2026	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026		
Fecha inspección:	6/10/23	No. acta de inspección:	AMS-16-10 2023-03	% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Jean Carlo Sanchez O.				
Fecha certificado médico:	18/11/2023	Fecha asistencia a capacitación:	18/11/2022	Vigencia licencia de conducción:	09/01/2029
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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	1000335	FECHA	7/3/26	CONTRATO	4161-01 U.26-1-1588-2015	VERSIÓN	200510

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. VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una grameta previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	el vehículo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente sin embargo no dispone de grameta con certificado
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	Grameta envia planilla de registro de Temp. sin diligencias

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	7273

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	7600335	FECHA	7/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588-2025	VERSION	2025-2

#					
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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas sin embargo, cumple parametros de inocuidad.
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	Operador cuenta con Oficio de autorizacion para la entrega de liquidos en termos
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 que garanticen la inocuidad del alimento al estar en 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 Composicion 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 %	90.91

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 fotografico 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 TRANS...
Contrato de Interventoría SCJ-0512-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	7600335	FECHA	7/3/26	CONTRATO	4.1.(2).10.0.1.1588.2025	VERSIÓN	2025-12

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

O Proveedor envia visto de Tonton-

De Secretaria Acta

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	260335	FECHA	7/3/26	CONTRATO	9161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Muesses	UC Alimentación	f. Operadora	Adriana Muesses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Carlos Sanchez	UT. Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Victoria Palma	Interventoría	Supervisora	Diana V. Palma

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		Nro. Contrato:	4161.010.26.1.0588-2025	
ID Visita:	760337	Fecha: 7/3/26	Nombre establecimiento:	El Limonar	
Parte del día:	05	Menú verificado: 15	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	496	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	544	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	492	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	531	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	538	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Operativo cumple gramaje total de peso servido. Se toma 5 cajas de forma aleatoria

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Nieves	UT. Alimentacion	P. Operador	Adriana Nieves
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Carlos Sanchez	UT. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria.	Supervisor	Diana U. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600336	FECHA	2026-03-07	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:**	11:53:00	**Hora Fin:**	12:09:00
Raciones Programadas:	62	**Raciones Entregadas:**	62	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PECHUGA, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO, JUGO DE FRUTA MANGO, PANELITA.					**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	SI	12:08:00	SI	37.60	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY635	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-04
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 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 cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.

8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Los vehículos no cuentan con el kit de limpieza y tampoco con los instrumentos de medición gramaje y termómetro (calibrados). [Subsana]: Operador cuenta con kit de 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]: 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	

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 horario de entrega establecido, de acuerdo a tiempo verificado. [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 horario de entrega establecido, de acuerdo a tiempo verificado.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[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. [Sin Seguimiento]: El menú verificado corresponde a almuerzo.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos; sin embargo cumple con parámetros de inocuidad. [2026-02-19] [2026-02-21 15:29:46] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes [Subsana]: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos; sin embargo cumple con parámetros de inocuidad.

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.	1	Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia la entrega de las bebidas de manera individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía.
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	10	PORCENTAJE %	100.00

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

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	2600336	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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:**	26	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600336_2002007_1_1772995800461.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1625_1_1772995826172.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1626_1_1772995853372.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1627_1_1772995882672.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1628_1_1772995912628.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1629_1_1772995981387.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 2026-03-07 at 1.59.17 PM.jpeg
Operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_1630_1_1772996029066.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 2026-03-07 at 1.59.17 PM.jpeg
Operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_1631_1_1772996109066.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 2026-03-07 at 1.59.23 PM (1).jpeg
Operador cumple horario de entrega establecido, de acuerdo a tiempo verificado.



IRS_1632_1_1772996134988.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 2026-03-07 at 1.59.23 PM (1).jpeg
Operador cumple horario de entrega establecido, de acuerdo a tiempo verificado.

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	2600336	FECHA	2026-03-07	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_2600336_1_1772996648931.pdf	Acta de Visita Estación Diamante..pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera certificada.
Operador envía vaso de 7 onzas, se socializa acta

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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600336	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	11:53:00	**Hora Fin:**	12:09:00
Raciones Programadas:	62	**Raciones Entregadas:**	62	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	ARROZ, PECHUGA, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO, JUGO DE FRUTA MANGO, PANELITA.					**No. Menú Verificado:**		M15
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600336	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600336	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

ID VISITA	2600336	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600336_2002007_1_1772995800461.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1625_1_1772995826172.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1626_1_1772995853372.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1627_1_1772995882672.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1628_1_1772995912628.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1629_1_1772995981387.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 2026-03-07 at 1.59.17 PM.jpeg
Operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_1630_1_1772996029066.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 2026-03-07 at 1.59.17 PM.jpeg
Operador cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600336	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1631_1_1772996109066.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 2026-03-07 at 1.59.23 PM (1).jpeg
Operador cumple horario de entrega establecido, de acuerdo a tiempo verificado.



IRS_1632_1_1772996134988.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 2026-03-07 at 1.59.23 PM (1).jpeg
Operador cumple horario de entrega establecido, de acuerdo a tiempo verificado.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600336_1_1772996648931.pdf	Acta de Visita Estación Diamante..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600336	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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: 0600336 | FECHA: 7/3/26 | CONTRATO: 4161010.261.1588.2025 | VERSION: 202512

Contratista:	Union temporal Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-UR:	El Diamante			Tipo:	C	Localidad:	S. cali
Dirección:	Cl 41, Cra 32A, cali, valle del Cauca			Hora Inicio:	11:53	Hora Fin:	12:09
Raciones Programadas:	62	Raciones Entregadas:	62	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Arroz, lechuga, platano, pepino Guisado, ranchito. J. Fruta. mango					No. Menú Verificado:	15
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Nuñez					Cargo de quién atiende la visita:	Operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:08 pm	37.6 °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:	JRY658	Hora de llegada del vehículo:	11:57	Hora finalización de la entrega:		12:09	
Fecha SOAT:	4/3/2026	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMS-16-10-2025-03	% Cumplimiento:		100	
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Carlo Sanchez O.				
Fecha certificado médico:	18/11/2025	Fecha asistencia a capacitación:	18/11/2025	Vigencia licencia de conducción:	07/01/2029
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID PUNTO	760036	FECHA	7/3/12	CONTRATO	1161.010.26.1.1588-2012	VERSION	252512

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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente, sin embargo no dispone de 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 (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-2015-0139 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	700336	FECHA	7/3/18	CONTRATO	9/C1 010 2C1.1188 2017	VERSIÓN	2012/12

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	NA	NO
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	(1)	NA	NO
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	(1)	NA	NO
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	(1)	NA	NO
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

Contratista no cuenta con mecanismos que garantiza la conservación de las temperaturas sin embargo cumple parametros de inocuidad

Operador cuenta con oficio de autorizacion para la entrega de alimentos en termos

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100

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 menu 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 segun 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 LAALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-0012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	700736	FECHA	7/3/26	CONTRATO	4161 010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	20	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	92.86

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operativo con voto de 7 uni.

Se socializa Acta

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	7600337	FECHA	7/3/16	CONTRATO	4161010 26.1 1788.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Huerer	UT. Alimentación	F. Operador	Adriana Huerer
Atendió				
Acompañó				
Acompaño	Juan Carlo Sanchez	UT. Alimentación	Conductor	JEANCARLO
Realizó	Diana Veronica Palma Flores	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

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

Contratista	UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 2024			No. Contrato		Año	
No. Visita	760038	Fecha	7/3/26	Nombre establecimiento	EP. Diamante		
Punto de Entrega	C2	Hora visita	15	Municipio establecimiento	Almuerzo		
NIVEL DE INGRESO	C	GRADOS DE LA SEDE	5	CANTIDAD DE PREDIOS	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO POR RANGO RADIAL

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	466	1	MUESTRA 11			MUESTRA 21		
MUESTRA 2	483	1	MUESTRA 12			MUESTRA 22		
MUESTRA 3	492	1	MUESTRA 13			MUESTRA 23		
MUESTRA 4	480	1	MUESTRA 14			MUESTRA 24		
MUESTRA 5	481	1	MUESTRA 15			MUESTRA 25		
MUESTRA 6			MUESTRA 16			MUESTRA 26		
MUESTRA 7			MUESTRA 17			MUESTRA 27		
MUESTRA 8			MUESTRA 18			MUESTRA 28		
MUESTRA 9			MUESTRA 19			MUESTRA 29		
MUESTRA 10			MUESTRA 20			MUESTRA 30		

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS	5	TOTAL RECHAZADOS	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple

CONCEPTOS Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 5 cajas de Comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO	Adriana Mueses	UT Alimentación	F. Operador	Adriana Mueses
ATENDIO				
ACOMPAÑO				
ACOMPAÑO	Juan Carlos	UT Alimentación	Conductor	JUAN CARLOS
REVISO	Diana Palma	UT Alimentación	Supervisor	Diana V. Palma F

El día de la visita hace entrega de oficio de control / SIC / ETS / PERSONERIA / DefensoRIA / CONTRALORIA U OTRO S/ NO

ENTIDAD	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600337	FECHA	2026-03-07	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:**	11:53:00	**Hora Fin:**	12:36:00
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, PECHUGA, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO, JUGO DE FRUTA MANGO, PANELITA.					**No. Menú Verificado:**	M15
Nombre de quién atiende la visita:	ADIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	SI	12:34:00	SI	42.90	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY635	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-04
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	[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]: En el vehículo en el cual se realiza el acompañamiento para el tiempo de comida almuerzo corresponde al de placas JKY653, el cual cumple con los requerimientos solicitados.
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. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTEEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA TEMPERATURA [Persiste]: No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: 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. [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [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 cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado. [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.
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]: Vehículo 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]: Vehículo 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).	0	Operador envía la planilla de registro de temperatura sin diligenciar

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	[2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Subsana]: Operador no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-02-22] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: Operador no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

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.	1	Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía.
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 contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie. [Persiste]: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] SE E VIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE [Persiste]: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia la instalación de carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. [Persiste]: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. [Persiste]: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar 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]: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen 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).	1	
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

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

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600337_2002006_1_1772993679051.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg



ITV_2600337_2002007_1_1772993789308.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg



ITV_2600337_2002011_1_1772994225477.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 2026-03-08 at 1.21.56 PM.jpeg



ITV_2600337_2003006_1_1772995017604.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg



ITV_2600337_2003008_1_1772995318614.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1602_1_1772993297272.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.58.38 PM.jpeg
En el vehículo en el cual se realiza el acompañamiento para el tiempo de comida almuerzo corresponde al de placas JKY653, el cual cumple con los requerimientos solicitados.



IRS_1603_1_1772993372530.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1603_2_1772993372530.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.24 PM (2).jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1604_1_1772993453519.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1605_1_1772993516369.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1606_1_1772993550549.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1607_1_1772993592482.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1608_1_1772993814652.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1609_1_1772993848564.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1610_1_1772993878661.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1611_1_1772993907040.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1612_1_1772993983733.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 2026-03-07 at 1.59.17 PM.jpeg
Vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_1613_1_1772994025970.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 2026-03-07 at 1.59.17 PM.jpeg
Vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_1614_1_1772994704488.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 2026-03-07 at 2.00.04 PM.jpeg
Operador no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1614_2_1772994704488.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 2026-03-07 at 2.00.05 PM.jpeg
Operador no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1615_1_1772994735930.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 2026-03-07 at 2.00.04 PM.jpeg
Operador no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1615_2_1772994735930.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 2026-03-07 at 2.00.05 PM.jpeg
Operador no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1620_1_1772995115076.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg
El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.



IRS_1621_1_1772995157062.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg
El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.



IRS_1622_1_1772995189960.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg
El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.



IRS_1623_1_1772995224182.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg
El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.



IRS_1624_1_1772995252558.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg
El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.

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	2600337	FECHA	2026-03-07	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_2600337_1_1772995433699.pdf	Acta de Visita Estación Mariano Ramos..pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera certificada.
Operador envía la planilla de registro de temperatura sin diligenciar.
El contratista ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.
operador envia vaso de 7 onzas.
se socializa acta.

FIRMAS			
Atendido por (1)	ADIANA 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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600337	**FECHA**	2026-03-07	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	11:53:00	**Hora Fin:**	12:36:00	
Raciones Programadas:	92	**Raciones Entregadas:**	92	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, PECHUGA, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO, JUGO DE FRUTA MANGO, PANELITA.					**No. Menú Verificado:**		M15	
Nombre de quién atiende la visita:	ADIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600337	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600337	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600337_2002006_1_1772993679051.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg



ITV_2600337_2002007_1_1772993789308.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg



ITV_2600337_2002011_1_1772994225477.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 2026-03-08 at 1.21.56 PM.jpeg



ITV_2600337_2003006_1_1772995017604.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg

ID VISITA	2600337	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600337_2003008_1_1772995318614.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1602_1_1772993297272.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.58.38 PM.jpeg
En el vehículo en el cual se realiza el acompañamiento para el tiempo de comida almuerzo corresponde al de placas JKY653, el cual cumple con los requerimientos solicitados.



IRS_1603_1_1772993372530.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600337	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1603_2_1772993372530.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.24 PM (2).jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1604_1_1772993453519.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1605_1_1772993516369.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1606_1_1772993550549.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1607_1_1772993592482.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.18 PM.jpeg
No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1608_1_1772993814652.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1609_1_1772993848564.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1610_1_1772993878661.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1611_1_1772993907040.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-07 at 1.59.19 PM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado.



IRS_1612_1_1772993983733.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 2026-03-07 at 1.59.17 PM.jpeg
Vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_1613_1_1772994025970.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 2026-03-07 at 1.59.17 PM.jpeg
Vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_1614_1_1772994704488.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 2026-03-07 at 2.00.04 PM.jpeg
Operador no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1614_2_1772994704488.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 2026-03-07 at 2.00.05 PM.jpeg
Operador no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1615_1_1772994735930.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 2026-03-07 at 2.00.04 PM.jpeg
Operador no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1615_2_1772994735930.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 2026-03-07 at 2.00.05 PM.jpeg
Operador no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1620_1_1772995115076.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg
El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.



IRS_1621_1_1772995157062.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg
El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.



IRS_1622_1_1772995189960.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg
El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.



IRS_1623_1_1772995224182.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg
El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.



IRS_1624_1_1772995252558.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 2026-03-07 at 2.00.13 PM (3).jpeg
El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos al estar a la intemperie.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600337_1_1772995433699.pdf	Acta de Visita Estación Mariano Ramos..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600337	FECHA	2026-03-07	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-0035 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA	2600337	FECHA	7/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UT Alimentacion integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	El Humano Ramos			Tipo:	ET	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Cra 4 # 17 45 - 62, Humano R.			Hora Inicio:	11:53	Hora Fin:	12:36 pm
Raciones Programadas:	92	Raciones Entregadas:	92	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Arroz, lechuga, platano, Pernil guisado ranchita J. fruta mango					No. Menú Verificado:	15
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz					Cargo de quién atiende la visita:	F. Operadora

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	12:34	42.9 °C	X	(C)	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	2

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

Placa:	JFY653	Hora de llegada del vehículo:	12:24	Hora finalización de la entrega:	12:36 pm		
Fecha SOAT:	4/3/2026	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	hmr-ic-16 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:	Juan Carlos Sanchez O				
Fecha certificado médico:	18/11/2025	Fecha asistencia a capacitación:	18/11/2025	Vigencia licencia de conducción:	07/01/2029
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN APRUEBA LA VISITA

FECHA IMPRESION

PAGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría 8CJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA 26a377 | FECHA 7/3/16 | CONTRATO 8161.010.26.1.1588.2023 | VERSION 2021-1

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 (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	Vehiculo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservacion de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	El vehiculo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente. Sin embargo no dispone de gramera con certificado
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	Conductor envia planilla de registro de Temp sin diligenciar

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 260337 | FECHA 7/3/26 | CONTRATO 9161010-26-11588-2025 | 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
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

Contratista no cuenta con Mecanismos que garanticen la conservación de las temp. Sin embargo cumple parametros inicial

Operador cuenta con Opciones de adecuaciones para la entrega de bebidas en termos

No se evidencia instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	20237	FECHA	7/3/26	CONTRATO	9.C1010.26.1.1188.2025	OPERADOR	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO (T)	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

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

Operador envia menu de 7 en 7 días

Se socializa Acta

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

FECHA IMPLEMENTACION

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	2600337	FECHA	7/3/26	CONTRATO	4ICLD.10 26.1.15 88-2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	UC Alimentación	f. Operador	Adriana Mueses
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Jean Carlo Sanchez	UT Alimentación	Conductor	JeanCarlo
Realizo	Diana Veronica Palma	Interventoria	Supervisor	DianaVPalmaF

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 10/01/2026

Contratista				Nro Contrato			
ID Visita	2100137	Fecha	7/3/26	Nombre establecimiento	CP Moreno Pumar		
Punto del día	92	Número unidad solicitada	13	Nombre establecimiento educativo	Almuerzo		
Ronda de inspección	D	Tamaño de la muestra	8	Número de raciones	3		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PESO EN GRAMOS)

No. Muestra	Peso	Cumple / No cumple	No. Muestra	Peso	Cumple / No cumple	No. Muestra	Peso	Cumple / No cumple
MUESTRA 1	530	1	MUESTRA 17			MUESTRA 33		
MUESTRA 2	502	1	MUESTRA 18			MUESTRA 34		
MUESTRA 3	483	1	MUESTRA 19			MUESTRA 35		
MUESTRA 4	507	1	MUESTRA 20			MUESTRA 36		
MUESTRA 5	547	1	MUESTRA 21			MUESTRA 37		
MUESTRA 6	484	1	MUESTRA 22			MUESTRA 38		
MUESTRA 7	516	1	MUESTRA 23			MUESTRA 39		
MUESTRA 8	487	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 45		
MUESTRA 14			MUESTRA 30			MUESTRA 46		
MUESTRA 15			MUESTRA 31			MUESTRA 47		
MUESTRA 16			MUESTRA 32					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MUESTRA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS	8	TOTAL RECHAZADOS	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 raciones de comida de forma aleatoria

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ARRIBO	Adriana Mares	Ur. Alimentacion	F. Operador	Adriana Mares
ARRIBO				
ACOMPAÑO				
ACOMPAÑO	Juan Carlos Jurado	UT Alimentacion	Conductor	JUAN CARLOS
APOYO	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

Si alguna de estas actividades es realizada por un otro, por favor indique cuál / SIC / ESE / PERSONERIA / OFERENTE / CONTRALORIA U OTRO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600338	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	112	**Raciones Entregadas:**	112	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	dos huevos fritos , arroz blanco , verdura guisada , papa salada , jugo de fruta					**No. Menú Verificado:**	M10
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	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-09-11
FECHA	2025-09-16	**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	Se evidencia licencia de conduccion [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El conductor del vehículo JPO415 no porta la licencia de conducción física. [Subsana]: Se evidencia licencia de conduccion fisica
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 mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [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	Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperatura 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	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	SE evidencia por medio de correo que el contratista solicita intercambio de proteina y tuberculo : cambio huevo frito por huevo cocido y papa salada por platano melao [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No cumple el producto panificado del refrigerio nocturno, debía entregar pan mantequilla y entregan tostada. [Subsana]: SE evidencia por medio de correo que el contratsta solicita intercambio de proteina y tuberculo : cambio huevo frito por huevo cocido y papa salada por platano melao [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 por medio de correo que el contratsta solicita intercambio de proteina y tuberculo : cambio huevo frito por huevo cocido y papa salada por platano melao
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	No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Persiste]: No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE E VIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA [Persiste]: No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos, (38,7°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de la bebida de manera individual [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de la bebida de manera individual [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LA BEBIDA DE MANERA INDIVIDUAL [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de la bebida de manera individual [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIEMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los mismos recipientes observados inicialmente, sin realizar entrega individual. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de la bebida de manera individual [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de la bebida de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	

8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencia carpas u objetos similares que gararnticen la inocuidad del alimento al estar a la intermperie [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa [Persiste]: No se evidencia carpas u objetos similares que gararnticen la inocuidad del alimento al estar a la intermperie [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE [Persiste]: No se evidencia carpas u objetos similares que gararnticen la inocuidad del alimento al estar a la intermperie [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Persiste]: No se evidencia carpas u objetos similares que gararnticen la inocuidad del alimento al estar a la intermperie [2026-02-18] [2026-02-21 15:29:46] 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. [Persiste]: No se evidencia carpas u objetos similares que gararnticen la inocuidad del alimento al estar a la intermperie
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El contratista cumple con los gramajes solicitados 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	No se evidencia la entrega de alimentos denomidados "prohibidos " [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] El contratista entrega de bebida "Jugo de Piña". Siendo la piña uno de los alimentos prohibidos para las preparaciones consignados en el Anexo Técnico ITEM N007. [Subsana]: No se evidencia la entrega de alimentos denomidados "prohibidos "
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 entrega de formato a satisfaccion diligenciado
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/o
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/o
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/o
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600338_2001002_1_1772554654719.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 2.29.14 PM (1).jpeg



ITV_2600338_2001002_2_1772554654723.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 2.29.14 PM.jpeg



ITV_2600338_2002006_1_1772554964974.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.19.52 PM (2).jpeg



ITV_2600338_2002006_2_1772554964974.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.19.52 PM (1).jpeg



ITV_2600338_2002006_3_1772554964974.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.19.52 PM.jpeg



ITV_2600338_2002007_1_1772555157043.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.24.06 PM.jpeg



ITV_2600338_2002011_1_1772555240708.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 2026-03-03 at 5.25.30 PM.jpeg



ITV_2600338_2003002_1_1772555453384.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.28.59 PM.jpeg



ITV_2600338_2003005_1_1772555550129.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 2026-03-03 at 5.19.52 PM (2).jpeg



ITV_2600338_2003005_2_1772555550129.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 2026-03-03 at 5.19.52 PM (1).jpeg



ITV_2600338_2003005_3_1772555550130.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 2026-03-03 at 5.19.52 PM.jpeg



ITV_2600338_2003006_1_1772555957500.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600338_2003008_1_1772556125440.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 2026-03-03 at 5.19.52 PM (2).jpeg



ITV_2600338_2003009_1_1772556691930.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (7).jpeg



ITV_2600338_2003009_2_1772556691930.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (6).jpeg



ITV_2600338_2003009_3_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (5).jpeg



ITV_2600338_2003009_4_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (4).jpeg



ITV_2600338_2003009_5_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (3).jpeg



ITV_2600338_2003009_6_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (2).jpeg



ITV_2600338_2003009_7_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (1).jpeg



ITV_2600338_2003009_8_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM.jpeg



ITV_2600338_2003010_2_1772556201010.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.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.19.52 PM.jpeg



ITV_2600338_2004001_1_1772556279883.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.25.30 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	2600338	FECHA	2026-03-02	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_2600338_1_1772556739300.pdf	02-03-2026 Ep la flora.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se evidencia intercambio por medio de correo electronico
cambio de proteina : hevo frito por huevo cocido y tuberculo papa salada por platano melao

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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600338	**FECHA**	2026-03-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00	
Raciones Programadas:	112	**Raciones Entregadas:**	112	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	dos huevos fritos , arroz blanco , verdura guisada , papa salada , jugo de fruta					**No. Menú Verificado:**		M10	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONAIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600338	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600338	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600338_2001002_1_1772554654719.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 2.29.14 PM (1).jpeg



ITV_2600338_2001002_2_1772554654723.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 2.29.14 PM.jpeg



ITV_2600338_2002006_1_1772554964974.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.19.52 PM (2).jpeg



ITV_2600338_2002006_2_1772554964974.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.19.52 PM (1).jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600338	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600338_2002006_3_1772554964974.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.19.52 PM.jpeg



ITV_2600338_2002007_1_1772555157043.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.24.06 PM.jpeg



ITV_2600338_2002011_1_1772555240708.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 2026-03-03 at 5.25.30 PM.jpeg



ITV_2600338_2003002_1_1772555453384.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.28.59 PM.jpeg



ITV_2600338_2003005_1_1772555550129.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 2026-03-03 at 5.19.52 PM (2).jpeg



ITV_2600338_2003005_2_1772555550129.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 2026-03-03 at 5.19.52 PM (1).jpeg



ITV_2600338_2003005_3_1772555550130.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 2026-03-03 at 5.19.52 PM.jpeg



ITV_2600338_2003006_1_1772555957500.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600338_2003008_1_1772556125440.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 2026-03-03 at 5.19.52 PM (2).jpeg



ITV_2600338_2003009_1_1772556691930.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (7).jpeg



ITV_2600338_2003009_2_1772556691930.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (6).jpeg



ITV_2600338_2003009_3_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (5).jpeg



ITV_2600338_2003009_4_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (4).jpeg



ITV_2600338_2003009_5_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (3).jpeg



ITV_2600338_2003009_6_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (2).jpeg



ITV_2600338_2003009_7_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM (1).jpeg



ITV_2600338_2003009_8_1772556691931.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.47.29 PM.jpeg



ITV_2600338_2003010_2_1772556201010.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.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.19.52 PM.jpeg



ITV_2600338_2004001_1_1772556279883.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.25.30 PM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600338_1_1772556739300.pdf	02-03-2026 Ep la flora.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600338	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	02.03.26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP la Flora			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	av 3a norte #23 cali			**Hora Inicio:**	3:00pm	**Hora Fin:**	8:00 pm.
Raciones Programadas:	112	**Raciones Entregadas:**	112	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	dos huevos fritos, arroz blanco verdura guisada, papa salada jugo de fruta.					**No. Menú Verificado:**	#70
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy C. Agudelo Ramirez					**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				C	NC	
CENA	5:20 pm	42°C	X	X	NC	Temp comida
REFRIGERIO NOCTURNO	X	30°C	X	X	NC	Temp bebida.

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:	5:00 pm	Hora finalización de la entrega:		5:40pm.	
Fecha SOAT:	11 sept 25	Fecha Tecno-Mecánica:	10 sep 25				
Fecha inspección:	16 OCT 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	†	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Felipe Zarzano				
Fecha certificado médico:	23 NOV 25	Fecha asistencia a capacitación:	24 NOV 25	Vigencia licencia de conducción:	11 OCT 28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	23 NOV 25	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-2912-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
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.	X	1	NA	NO	El conductor del vehículo tipo 415 no porta licencia de conducción física.
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	2	PORCENTAJE %		

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencian mecanismos para conservar la temperatura.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas 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 diligenciada.
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %		

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

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		VERSIÓN	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	el contratista cumple con el menú verificado se evidencia intercambio de proteína y tubérculo
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 que garantizan la temperatura.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	se evidencia autorización para entregar los líquidos en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	X	1	NA	NO	NO se evidencia carpas y 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	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	se evidencia Formato de entrega a satisfacción.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	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-0012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Se evidencia intercambio por comeo de la proteina y del tuberculo.
Correspondia: papa salada y huevo frito.
Se entrego: platano melao y huevo cocido.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA ____ FECHA IMPRESION PAGINA 4

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shirly C. Arguello	Alimentación	Almacenadora	Shirly
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Felipe zambrano	alimentacion	Conductor	Felipe
Realizó	Maria Llanos	Interventoría FUV	Supervisora	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: PAGINA 1

	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:			
ID Visita:		Fecha: 12.09.26	Nombre establecimiento:	En la Flora			
Parte del día:	Tarde	Menú verificado:	# 10	Tiempo de comida evaluado:		Cena.	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (BANDEJA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	I. CUMPLE 0. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I. CUMPLE 0. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I. CUMPLE 0. NO CUMPLE
MUESTRA 1	490	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	484	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	486	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	565	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	561	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	537	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	541	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	509	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:	8	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 muestras de cena y se evidencia que todas las muestras cumplen con el gramaje (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelby	Alimentacion	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Felipe zambrano	UT alimentacion	Conductor	Felipe
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	2600339	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERMINAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Vías Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:00:00	**Hora Fin:**	11:20:00
Raciones Programadas:	0	**Raciones Entregadas:**	0	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	No se entregan alimentos					**No. Menú Verificado:**	
Nombre de quién atiende la visita:	COMANDANTE DE LA ESSTACION					**Cargo de quién atiende la visita:**	COMANDANTE DE LA ESTACION

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

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

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

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

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

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.	NA	N/A
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.	NA	N/A
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).	NA	N/A

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	NA	N/A
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	NA	N/A
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	NA	N/A
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	NA	N/A
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	NA	N/A
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.	NA	N/A
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	NA	N/A
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	NA	N/A
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.	NA	N/A
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	NA	N/A
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).	NA	N/A

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	NA	N/A
2	El contratista cumple con el menú verificado.	NA	N/A
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	NA	N/A
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	NA	N/A
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	NA	N/A
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.	NA	N/A
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).	NA	N/A
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	N/A
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	NA	N/A
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.	NA	N/A
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.	NA	N/A
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO			

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	NA	N/A
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).	NA	N/A
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	NA	N/A
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	NA	N/A
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	N/A
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	N/A

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	N/A

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

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

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	2600339	FECHA	2026-03-02	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_2600339_1_1773691817007.pdf	02-03-2026 Ep terminal.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NO SE EVIENCIAN (PPL) EN LA ESTACION DE POLICIA , POR LO CCUAL NO SE ENTREGAN ALIMENTOS EL DIA DE HOY

FIRMAS			
Atendido por (1)	COMANDANTE DE LA ESSTACION	Cargo (1)	COMANDANTE DE LA ESTACION
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600339	**FECHA**	2026-03-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERMINAL				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Vías Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	11:00:00	**Hora Fin:**	11:20:00	
Raciones Programadas:	0	**Raciones Entregadas:**	0	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	No se entregan alimentos					**No. Menú Verificado:**			
Nombre de quién atiende la visita:	COMANDANTE DE LA ESSTACION					**Cargo de quién atiende la visita:**		COMANDANTE DE LA ESTACION	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600339	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600339	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600339	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600339_1_1773691817007.pdf	02-03-2026 Ep terminal.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600339	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

LUGAR DE LA VISITA: En la terminal de Cali
HORA INICIO:
CONTRATO:
CONTRATISTA:
PROYECTO: Of alimentación integral 71-26.

OBJETIVO DE LA VISITA

Verificar documentación del vehículo de transporte de alimentos, apoyo, la prestación del servicio, el cumplimiento del horario, grameje y demas obligaciones contractuales.

DESARROLLO DE LA VISITA

El día 02 de marzo del 2026 la estación de policía recibe visita por parte de la interventoría de alimentos, con el fin de evaluar la alimentación entregada en la estación.

Al realizar la visita no se encuentra (PPL) dentro de la estación, por lo cual no se entrega ninguna clase de alimentación el día de Hoy en la visita.

Para constancia de lo anterior firma Subintendente de la estación.

RELACIÓN DOCUMENTOS ANEXOS DE LA VISITA

PARTICIPANTES DE LA VISITA

NOMBRE: María Nanos Suarez.
CARGO: Supervisora en Cali.
ENTIDAD: Univ.

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

NOMBRE:
CARGO:
ENTIDAD:

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	2600340	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	70	**Raciones Entregadas:**	70	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	2 huevs frtos , arroz blanco , verdura guisada ,, papa salada , jugo de fruta					**No. Menú Verificado:**	M10
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	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	El conductor del vehiculo cuenta con licencia de conduccion [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El conductor del vehículo JPO415 no porta la licencia de conducción física. [Subsana]: El conductor del vehiculo cuenta con licencia de conduccion
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	El conductor cuenta con la indumentaria correspondiente

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
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 evidencian mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente. [Persiste]: No se evidencian mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidenicia termometro y gramera sin certificado de calibracion [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidenicia termometro y gramera sin certificado de calibracion [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidenicia termometro y gramera sin certificado de calibracion [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidenicia termometro y gramera sin certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se eviencia 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	Se evidencia vehiculo en adecuadas condiciones fisicas de higiene
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	El contratista cumple cn el horario de entrega en cena , entrego cena a las 4:58 pm [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:02 am). [Persiste]: El contratista cumple cn el horario de entrega , entrego cena a las 4:58 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu verificado / Se evidencia intercambio realizado por correo electronico : cambio de proteina : huevo frito por huevo cocido y cambio en el tuberculo :papa salada por platano melao
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 evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Persiste]: No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos [Persiste]: No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA [Persiste]: No se evidencian mecanismos que garanticen la temperatura de los alimentos [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos, (39,2°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: No se evidencian 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.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebida en termos [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebida en termos [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] LA ENTREGA DE LA BEBIDA NO SE EVIDENCIA DE MANERA INDIVIDUAL [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebida en termos [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: Se evidencia que las bebidas continúan entrando en los mismos recipientes observados inicialmente, sin realizar entrega individual. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebida en termos [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebida en termos [2026-02-13] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebida en termos
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 Contratista cumple con el gramaje solictado para la cena 460 gr
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	No se evidencia entrega de alimentos denominados "prohibidos " [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] El contratista entrega de bebida "Jugo de Piña". Siendo la piña uno de los alimentos prohibidos para las preparaciones consignados en el Anexo Técnico ITEM N007. [Subsana]: No se evidencia entrega de alimentos denominados "prohibidos "
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 planialla para entrega a satisfaccion diligenciada
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/o
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/o

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

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600340_2001002_1_1772603932260.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 2.29.14 PM (1).jpeg



ITV_2600340_2001002_2_1772603932260.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 2.29.14 PM.jpeg



ITV_2600340_2001003_1_1772604750840.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.10.45 AM.jpeg



ITV_2600340_2002006_1_1772604214938.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.01.15 AM (2).jpeg



ITV_2600340_2002006_2_1772604214938.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.01.15 AM (1).jpeg



ITV_2600340_2002006_3_1772604214938.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.01.15 AM.jpeg



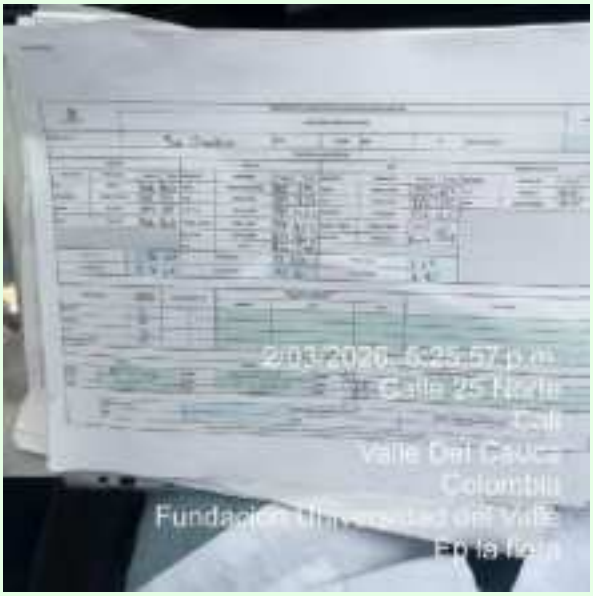
ITV_2600340_2002007_1_1772604345376.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.24.06 PM.jpeg



ITV_2600340_2002008_1_1772604421372.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 2026-03-04 at 7.04.49 AM.jpeg



ITV_2600340_2002010_1_1772604678694.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.09.26 AM.jpeg



ITV_2600340_2002011_1_1772604512702.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 2026-03-04 at 7.06.45 AM.jpeg



ITV_2600340_2003001_1_1772604858652.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 2026-03-04 at 7.01.15 AM (2).jpeg



ITV_2600340_2003002_1_1772604994512.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.14.13 AM.jpeg



ITV_2600340_2003005_2_1772605128861.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 2026-03-04 at 7.01.15 AM (2).jpeg



ITV_2600340_2003005_3_1772605128861.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 2026-03-04 at 7.01.15 AM (1).jpeg



ITV_2600340_2003005_4_1772605128861.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 2026-03-04 at 7.01.15 AM.jpeg



ITV_2600340_2003006_1_1772605281091.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600340_2003009_1_1772605543081.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.14.13 AM (1).jpeg



ITV_2600340_2003009_2_1772605543082.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.22.50 AM (3).jpeg



ITV_2600340_2003009_3_1772605543082.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.22.50 AM (2).jpeg



ITV_2600340_2003009_4_1772605543082.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.22.50 AM (1).jpeg



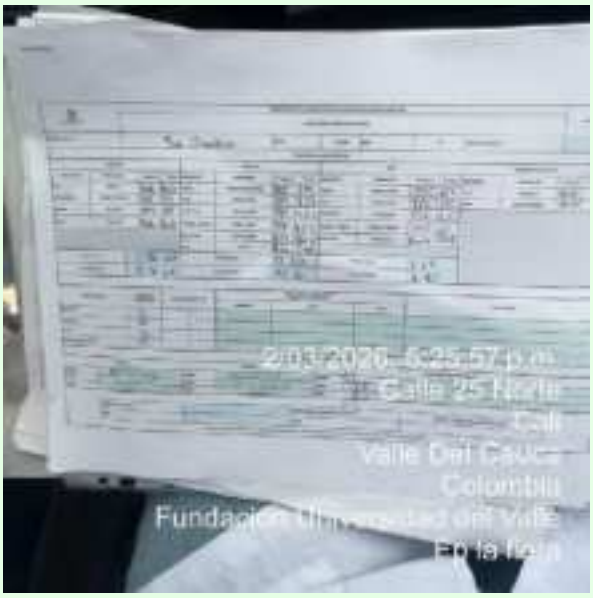
ITV_2600340_2003009_5_1772605543082.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.22.50 AM.jpeg



ITV_2600340_2003009_6_1772605543082.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.14.13 AM.jpeg



ITV_2600340_2003010_1_1772605365103.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.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.01.15 AM.jpeg



ITV_2600340_2004001_1_1772605618387.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.06.45 AM.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	2600340	FECHA	2026-03-02	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_2600340_1_1772605696783.pdf	02-03-2026 Ep San Francisco.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se evidencia intercambio realizado por correo electronico :
por huevo cocido y cambio en el tuberculo :papa salada por platano melao

cambio de proteina : huevo frito

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600340	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00	
Raciones Programadas:	70	**Raciones Entregadas:**	70	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	2 huevs frtos , arroz blanco , verdura guisada ,, papa salada , jugo de fruta					**No. Menú Verificado:**		M10	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600340	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600340	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600340_2001002_1_1772603932260.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 2.29.14 PM (1).jpeg



ITV_2600340_2001002_2_1772603932260.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 2.29.14 PM.jpeg



ITV_2600340_2001003_1_1772604750840.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.10.45 AM.jpeg



ITV_2600340_2002006_1_1772604214938.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.01.15 AM (2).jpeg



ITV_2600340_2002006_2_1772604214938.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.01.15 AM (1).jpeg



ITV_2600340_2002006_3_1772604214938.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.01.15 AM.jpeg



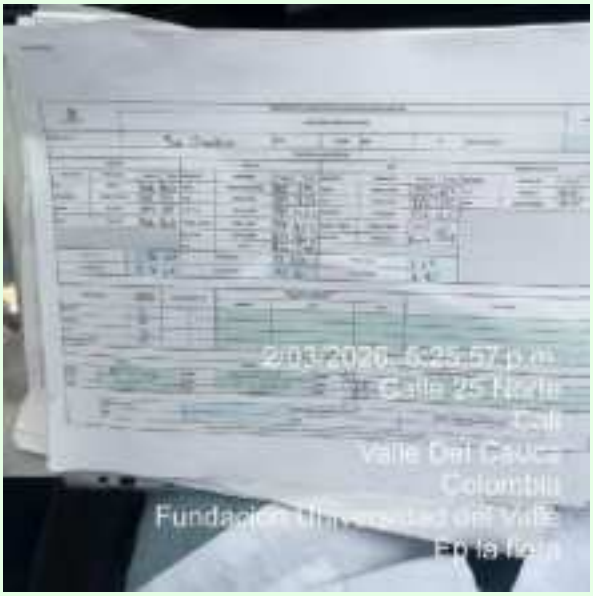
ITV_2600340_2002007_1_1772604345376.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-03 at 5.24.06 PM.jpeg



ITV_2600340_2002008_1_1772604421372.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 2026-03-04 at 7.04.49 AM.jpeg



ITV_2600340_2002010_1_1772604678694.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.09.26 AM.jpeg



ITV_2600340_2002011_1_1772604512702.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 2026-03-04 at 7.06.45 AM.jpeg



ITV_2600340_2003001_1_1772604858652.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 2026-03-04 at 7.01.15 AM (2).jpeg



ITV_2600340_2003002_1_1772604994512.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.14.13 AM.jpeg



ITV_2600340_2003005_2_1772605128861.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 2026-03-04 at 7.01.15 AM (2).jpeg



ITV_2600340_2003005_3_1772605128861.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 2026-03-04 at 7.01.15 AM (1).jpeg



ITV_2600340_2003005_4_1772605128861.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 2026-03-04 at 7.01.15 AM.jpeg



ITV_2600340_2003006_1_1772605281091.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600340_2003009_1_1772605543081.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.14.13 AM (1).jpeg



ITV_2600340_2003009_2_1772605543082.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.22.50 AM (3).jpeg



ITV_2600340_2003009_3_1772605543082.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.22.50 AM (2).jpeg



ITV_2600340_2003009_4_1772605543082.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.22.50 AM (1).jpeg



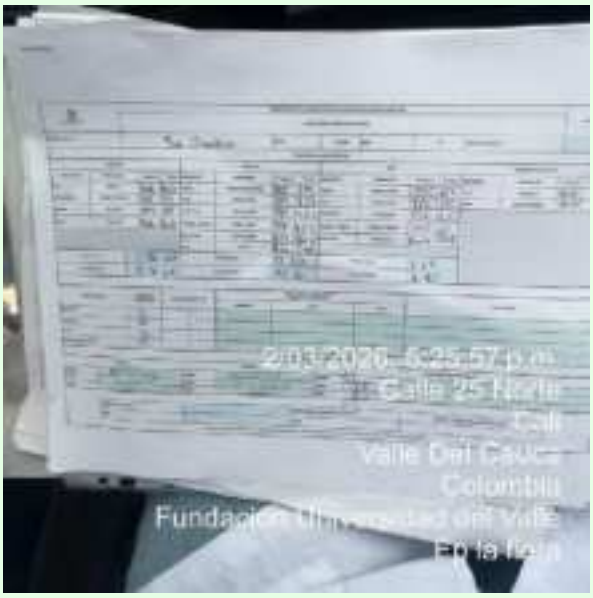
ITV_2600340_2003009_5_1772605543082.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.22.50 AM.jpeg



ITV_2600340_2003009_6_1772605543082.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.14.13 AM.jpeg



ITV_2600340_2003010_1_1772605365103.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.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.01.15 AM.jpeg



ITV_2600340_2004001_1_1772605618387.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-04 at 7.06.45 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600340_1_1772605696783.pdf	02-03-2026 Ep San Francisco.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600340	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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

N° VISITA		FECHA	02-03-26	CONTRATO		VERSION	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP San Francisco.			Tipo:	EP	Localidad:	cali
Dirección:	Cra 1 NRE #33N.00			Hora Inicio:	3:00pm	Hora Fin:	8:00 pm.
Raciones Programadas:	70	Raciones Entregadas:	70	Dietas Programadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	dos huevos fritos, arroz blanco verduras guisada jugo de fruta.					No. Menú Verificado:	#10
Nombre de quién atiende la visita:	Shelby C. Agudelo. K					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				C	NC	
CENA	4:58 pm	47°C	X	X	NC	Temp Comida
REFRIGERIO NOCTURNO	X	25°C	X	X	NC	Temp bebida

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JPO 415	Hora de llegada del vehículo:	4:20 pm	Hora finalización de la entrega:	5:10 pm.		
Fecha SOAT:	11 sept 25	Fecha Tecno-Mecánica:	10 sept 25				
Fecha Inspección:	16 oct 25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Felipe Zambrano				
Fecha certificado médico:	23 NOV 25	Fecha asistencia a capacitación:	24 NOV 25	Vigencia licencia de conducción:	11 oct 28
Nombre del auxiliar:	-				
Fecha certificado médico:	23 NOV 25	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 Intervención SCJ-2512-2021 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		HORA		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	el conductor del vehiculo cuenta con licencia de conducción Física
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 la temperatura
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	se evidencia planilla de registro de temperatura

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 ECJ-2512-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

REGIONAL		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	20250

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	Se evidencia cumplimiento de entrega en cuanto a Horario.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	Se evidencia Menu verificado (Cumple)
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 conservar 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	X	NA	NO	Se evidencia autorización para entrega de bandeja 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	cumple con los gramajes correspondientes.
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	10	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	Se evidencia formato de entrega.
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	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 3

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITO
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N visita		Fecha		Contrato		Versión	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,6.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se evidencia intercambio por correo de proteina y Tuberculo.

→ Correspondia segun Menu #10:
Proteina Huevo frito
Tuberculo: papa salada

→ Se entrego: Huevo cocido, platano maduro.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: _____ PÁGINA 4

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° Visita		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Sandra C. Agudelo	Alimentador	Administradora	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Felipe Zambrano	UT Alimentacion	Conductor	Felipe
Realizó	Maria Ramos	Interventoría FUV	Supervisor	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4181.010.26.1.1388.2025	
ID Visita:		Fecha: 02.09.26	Nombre establecimiento:	Ep	Sem Francisco		
Punto del día:	70	Menú verificado:	# 10	Tiempo de servido 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	549	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	510	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	511	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	500	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	478	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se escogen aleatoriamente 5 muestras de cena se evidencia que todos cumplen con el gramaje. (460gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sharly	Alimentacion	Administrativo	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Felipe Z	Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUV	Supervisora	

El día de visita fue acompañado/a por un ente de control / SIC / ETB / PERSONERIA / DEFENSORIA / CONTRALORIA U OTRO: SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600341	FECHA	2026-03-03	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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	84	**Raciones Entregadas:**	84	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , poteca de ahuyama , papa salada , jugo , refrigerio : panela con limon , pan					**No. Menú Verificado:**	M11
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	05:03:00	SI	24.00	temperatura de jugo
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY 653	**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	Conductor cuenta con la indumentaria correspondiente

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
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 asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES TERMICOS PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA [Persiste]: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: El vehículo no cuenta con mecanismos para asegurar la temperatura de los alimentos calientes. Se evidencian las mismas condiciones iniciales.

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evicencia kit de limepieza y desinfeccion dentro del vehiculo [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]: Se evicencia kit de limepieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evicencia kit de limepieza 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	E vehiculo cuenta con estibas para evitar que los alimentos esten directamente en el piso
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia que el contratista cumple con el horario correspondiente
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	El contratista cumple con el menu verificado N11 [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]: El contratista cumple con el menu verificado N11
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	CUMPLE CON LA ENTREGA TOTAL DE LOS COMPONENTES DEL MENU
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 [2026-02-22] [2026-02-26 21:31:25] El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos. Pero no se encuentra diligenciada. [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.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas de manera individual [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas de manera individual [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas de manera individual [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Se evidencia que el contratista cumple con los gramajes correspondientes a la cena 460 gr y refrigerio
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato de entrega satisfaccion diligenciado
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	

5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/o
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/o
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/o

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

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600341_2001003_1_1772772941579.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.52.49 AM.jpeg



ITV_2600341_2002006_2_1772773503206.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.59.33 AM.jpeg



ITV_2600341_2002007_1_1772773917996.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.09.36 AM (1).jpeg



ITV_2600341_2002007_2_1772773917996.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.09.36 AM.jpeg



ITV_2600341_2002008_1_1772774092535.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 2026-03-06 at 6.12.33 AM.jpeg



ITV_2600341_2002009_1_1772774224789.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.14.53 AM.jpeg



ITV_2600341_2002011_1_1772774363907.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 2026-03-06 at 6.17.32 AM.jpeg



ITV_2600341_2003001_1_1772774639500.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 2026-03-06 at 5.59.33 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003002_1_1772774759932.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.23.16 AM.jpeg



ITV_2600341_2003002_1_1772774960469.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.27.06 AM.jpeg



ITV_2600341_2003002_1_1772774976949.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.59.33 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003003_1_1772775021268.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.59.33 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003005_1_1772775206463.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 2026-03-06 at 5.59.33 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003005_2_1772775206463.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 2026-03-06 at 5.59.33 AM (1).jpeg



ITV_2600341_2003006_1_1772775327787.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600341_2003008_1_1772775546554.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 2026-03-06 at 5.59.33 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003009_1_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.46 AM (3).jpeg



ITV_2600341_2003009_10_1772775819678.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.23.16 AM.jpeg



ITV_2600341_2003009_2_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.46 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003009_3_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.46 AM (1).jpeg



ITV_2600341_2003009_4_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.46 AM.jpeg



ITV_2600341_2003009_5_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.45 AM (4).jpeg



ITV_2600341_2003009_6_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.45 AM (3).jpeg



ITV_2600341_2003009_7_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.45 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003009_8_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.45 AM (1).jpeg



ITV_2600341_2003009_9_1772775819678.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.45 AM.jpeg



ITV_2600341_2004001_1_1772775933724.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.17.32 AM.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	2600341	FECHA	2026-03-03	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_2600341_1_1772776040590.pdf	03-03-2026 Ep limonar.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa el acta sin ninguna novedad

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600341	**FECHA**	2026-03-03	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	84	**Raciones Entregadas:**	84	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**			0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , poteca de ahuyama , papa salada , jugo , refrigerio : panela con limon , pan					**No. Menú Verificado:**			M11
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**			FUNCIONARIA DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600341	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600341	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600341_2001003_1_1772772941579.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.52.49 AM.jpeg



ITV_2600341_2002006_2_1772773503206.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.59.33 AM.jpeg



ITV_2600341_2002007_1_1772773917996.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.09.36 AM (1).jpeg



ITV_2600341_2002007_2_1772773917996.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.09.36 AM.jpeg



ITV_2600341_2002008_1_1772774092535.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 2026-03-06 at 6.12.33 AM.jpeg



ITV_2600341_2002009_1_1772774224789.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.14.53 AM.jpeg



ITV_2600341_2002011_1_1772774363907.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 2026-03-06 at 6.17.32 AM.jpeg



ITV_2600341_2003001_1_1772774639500.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 2026-03-06 at 5.59.33 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003002_1_1772774759932.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.23.16 AM.jpeg



ITV_2600341_2003002_1_1772774960469.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.27.06 AM.jpeg



ITV_2600341_2003002_1_1772774976949.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.59.33 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003003_1_1772775021268.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.59.33 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003005_1_1772775206463.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 2026-03-06 at 5.59.33 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003005_2_1772775206463.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 2026-03-06 at 5.59.33 AM (1).jpeg



ITV_2600341_2003006_1_1772775327787.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600341_2003008_1_1772775546554.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 2026-03-06 at 5.59.33 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003009_1_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.46 AM (3).jpeg



ITV_2600341_2003009_10_1772775819678.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.23.16 AM.jpeg



ITV_2600341_2003009_2_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.46 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003009_3_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.46 AM (1).jpeg



ITV_2600341_2003009_4_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.46 AM.jpeg



ITV_2600341_2003009_5_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.45 AM (4).jpeg



ITV_2600341_2003009_6_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.45 AM (3).jpeg



ITV_2600341_2003009_7_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.45 AM (2).jpeg



ITV_2600341_2003009_8_1772775819677.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.45 AM (1).jpeg



ITV_2600341_2003009_9_1772775819678.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.39.45 AM.jpeg



ITV_2600341_2004001_1_1772775933724.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.17.32 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600341_1_1772776040590.pdf	03-03-2026 Ep limonar.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600341	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

1

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE RETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Limonar			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	calli
Dirección:	Calle 13b comuna 17			**Hora Inicio:**	3:00 pm	**Hora Fin:**	8:00 pm
Raciones Programadas:	84	**Raciones Entregadas:**	84	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de cerdo asado, arroz blanco, ensalada de ahuyama, papa salada, Jugo, Refrigerio: panela con limon, pan					**No. Menú Verificado:**	# 11
Nombre de quién atiende la visita:	Leonopolo 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				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	5:03 pm	24°C	X	X	NC	Temp fuera
REFRIGERIO NOCTURNO	X			X	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	JK4 653	Hora de llegada del vehículo:	4:40 pm	Hora finalización de la entrega:	5:15 pm.		
Fecha SOAT:	4/03/25	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred Integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Goyes				
Fecha certificado médico:	17/10/25	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/25	Vigencia licencia de conducción:	22-07-202
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17/10/25	Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: _____ P4

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº 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 que garanticen la temperatura de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	Se evidencia Termometro y gramera y gramera sin certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas 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

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 [illegible] - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202112

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 que garanticen la temperatura de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	X	1	NA	NO	Se evidencia entrega de alimentos a la intemperie.
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	X	NA	NO	Cumple con los gramajes
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		7	PORCENTAJE %

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

PERSONAS QUE DIERON ATENDIDO LA VISITA: ____ FECHA IMPRESION: PAGINA 5

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-2512-2021 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se Socializa el acta sin
	Ninguna novedad.

PADRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN _____ PÁGINA 4

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yecapelo Herrera	UT Almacenes Colí	J Bodega	
Atendió				
Acompañó	Santiago Goyes	UT Almacenes	Conductor	
Acompañó	—			
Realizó	Kevin Llanos	Interventoría JUV	Supervisor	

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

[S] [ ] [NO]	Cual / Nombre:			

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:		Fecha: 09-03-26	Nombre establecimiento:	El limonar			
Ficha del día:	84	Menú verificado:	# 11	Tiempo de comida evaluado:			
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	I. CUMPLE D. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I. CUMPLE D. NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I. CUMPLE D. NO CUMPLE
MUESTRA 1	465	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	500	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	460	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	474	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	462	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6			MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7			MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8			MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se tomaron 5 muestras de cena. Se evidencia que todas las muestras cumplen con el gramaje solicitado (460 gr).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yesenia Lopez	UT Alimentos	S. bodega	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago G	UT Alimentacion	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Llanos	FUV	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600342	FECHA	2026-03-03	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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	60	**Raciones Entregadas:**	60	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , poteca de ahuyama , papa salada , jugo , refrigerio : panela con limon , pan					**No. Menú Verificado:**	M11
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:12:00	SI		
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY 653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-02-16
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa JKY 653 con matricula del 2020 [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Subsana]: Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa JKY 653 con matricula del 2020
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA COMIDA [Persiste]: El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: 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.	1	Se evidencia termometro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2026-02-14] [2026-02-21 11:54:02] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [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]: Se evidencia kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y 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 temperatura diligenciada

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia entrega de la cena y refrigerio en el horario correspondiente 4: 12 pm [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]: Se evidencia entrega de la cena y refrigerio en el horario correspondiente 4: 12 pm [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 8:50 am). [Subsana]: Se evidencia entrega de la cena y refrigerio en el horario correspondiente 4: 12 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento en el menu N 11 [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 en el menu N 11
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	Se evidencia la entrega de la totatlidad de las raciones solicitadas

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.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas de manera individual [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas de manera individual [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas de manera individual [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia la entrega de las bebidas de manera individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas de manera individual
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Contratista cumple con los gramajes correspondientes 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	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 formato de entrega a satisfaccion diligenciado
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/o
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/o
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/o

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	27	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600342_2001003_1_1772776578181.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.52.49 AM.jpeg



ITV_2600342_2002002_1_1772776715883.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.52.49 AM.jpeg



ITV_2600342_2002006_1_1772776898736.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.59.26 AM (1).jpeg



ITV_2600342_2002006_2_1772776898736.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.59.26 AM.jpeg



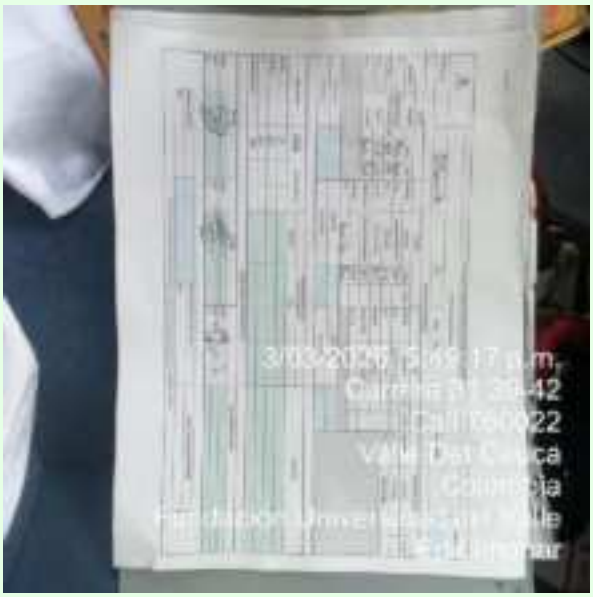
ITV_2600342_2002007_1_1772777080104.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.09.36 AM (1).jpeg



ITV_2600342_2002007_2_1772777080104.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.09.36 AM.jpeg



ITV_2600342_2002008_1_1772777165705.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 2026-03-06 at 6.12.33 AM.jpeg



ITV_2600342_2002011_1_1772777308865.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 2026-03-06 at 7.06.28 AM.jpeg



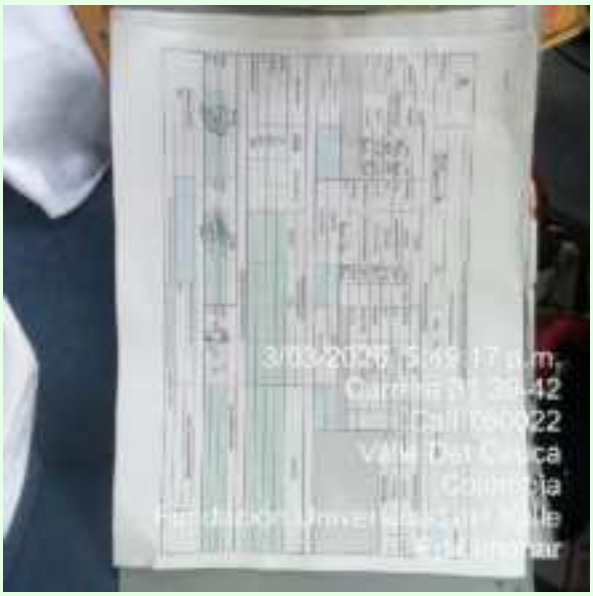
ITV_2600342_2003001_1_1772777489081.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.59.26 AM (1).jpeg



ITV_2600342_2003002_1_1772777647149.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.11.50 AM.jpeg



ITV_2600342_2003004_1_1772777727083.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.59.26 AM (1).jpeg



ITV_2600342_2003004_1_1772777741046.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.06.28 AM.jpeg



ITV_2600342_2003005_1_1772777789618.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 2026-03-06 at 6.59.26 AM.jpeg



ITV_2600342_2003006_1_1772777894233.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600342_2003009_1_1772778035377.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.17.53 AM (3).jpeg



ITV_2600342_2003009_2_1772778035378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.17.53 AM (2).jpeg



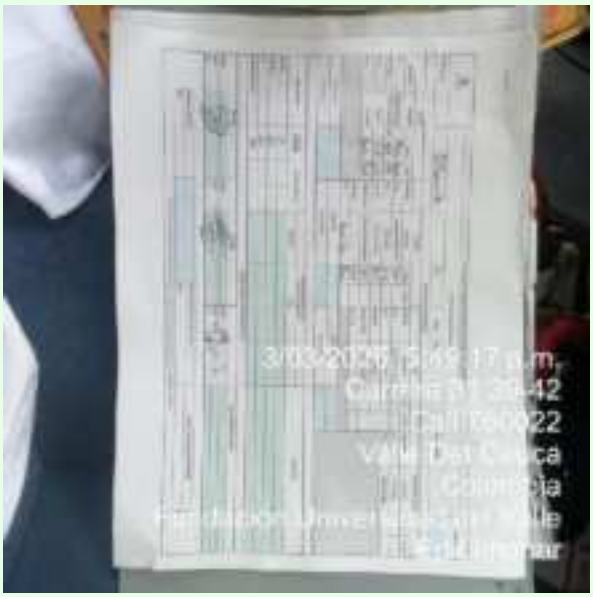
ITV_2600342_2003009_3_1772778035378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.17.53 AM (1).jpeg



ITV_2600342_2003009_4_1772778035378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.17.53 AM.jpeg



ITV_2600342_2003009_5_1772778035378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.11.50 AM.jpeg



ITV_2600342_2004001_1_1772778143419.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.06.28 AM.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	2600342	FECHA	2026-03-03	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_2600342_1_1772778221737.pdf	03-03-2026 Ep el diamante.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa la visita sin ninguna novedad

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600342	**FECHA**	2026-03-03	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	60	**Raciones Entregadas:**	60	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**			0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , poteca de ahuyama , papa salada , jugo , refrigerio : panela con limon , pan					**No. Menú Verificado:**			M11
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**			FUNCIONARIA DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600342	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600342	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600342_2001003_1_1772776578181.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.52.49 AM.jpeg



ITV_2600342_2002002_1_1772776715883.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 5.52.49 AM.jpeg



ITV_2600342_2002006_1_1772776898736.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.59.26 AM (1).jpeg



ITV_2600342_2002006_2_1772776898736.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.59.26 AM.jpeg



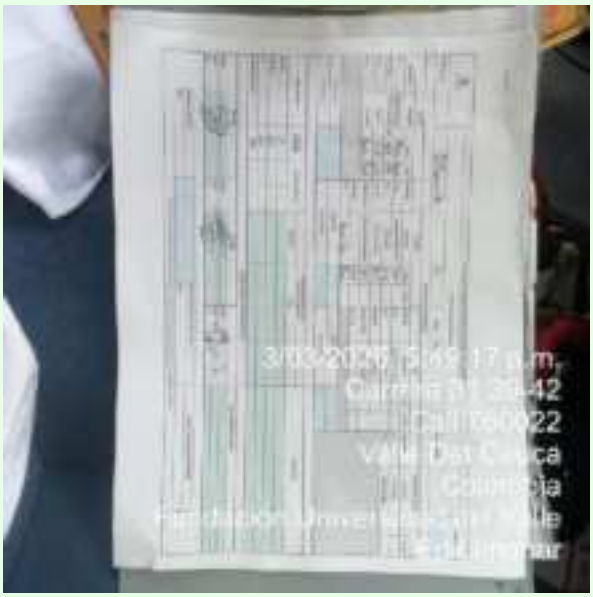
ITV_2600342_2002007_1_1772777080104.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.09.36 AM (1).jpeg



ITV_2600342_2002007_2_1772777080104.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.09.36 AM.jpeg



ITV_2600342_2002008_1_1772777165705.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 2026-03-06 at 6.12.33 AM.jpeg



ITV_2600342_2002011_1_1772777308865.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 2026-03-06 at 7.06.28 AM.jpeg



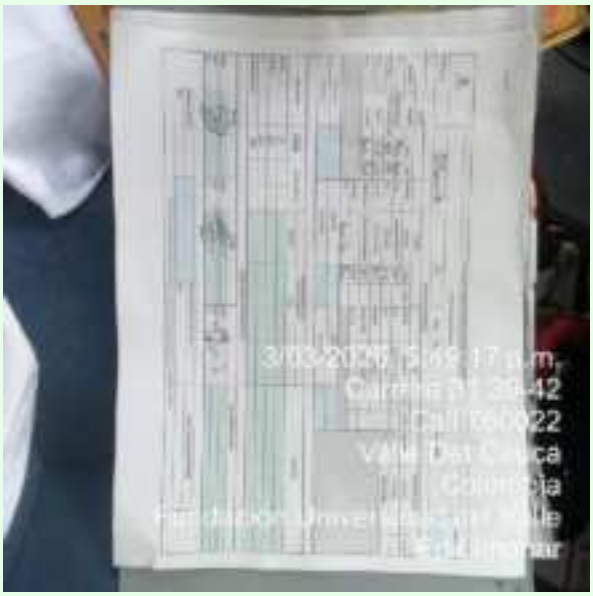
ITV_2600342_2003001_1_1772777489081.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.59.26 AM (1).jpeg



ITV_2600342_2003002_1_1772777647149.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.11.50 AM.jpeg



ITV_2600342_2003004_1_1772777727083.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 6.59.26 AM (1).jpeg



ITV_2600342_2003004_1_1772777741046.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.06.28 AM.jpeg



ITV_2600342_2003005_1_1772777789618.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 2026-03-06 at 6.59.26 AM.jpeg



ITV_2600342_2003006_1_1772777894233.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600342_2003009_1_1772778035377.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.17.53 AM (3).jpeg



ITV_2600342_2003009_2_1772778035378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.17.53 AM (2).jpeg



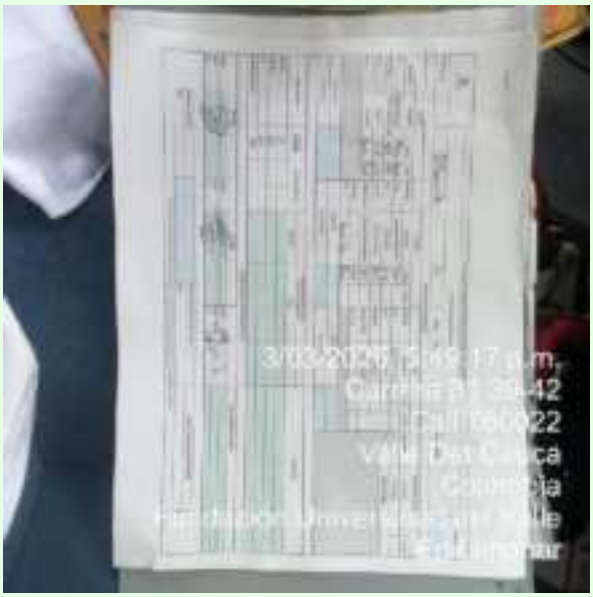
ITV_2600342_2003009_3_1772778035378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.17.53 AM (1).jpeg



ITV_2600342_2003009_4_1772778035378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.17.53 AM.jpeg



ITV_2600342_2003009_5_1772778035378.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.11.50 AM.jpeg



ITV_2600342_2004001_1_1772778143419.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-06 at 7.06.28 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600342_1_1772778221737.pdf	03-03-2026 Ep el diamante.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600342	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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

# Visita		Fecha		Contrato		Versión	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP Diamante			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Calle 41 cra 32 A valle del cauca			Hora Inicio:		Hora Fin:	
Raciones Programadas:	60	Raciones Entregadas:	60	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Carne de cerdo asado, arroz blanco polenta de ahuyama papa salada jugo, Refrigerio: panela con queso pan					No. Menú Verificado:	# 11
Nombre de quién atiende la visita:	Yesenia OH					Cargo de quién atiende la visita:	J. bodega

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:12pm	43°c	X	X	NC	temp 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:	4:00pm	Hora finalización de la entrega:		4:30 pm.	
Fecha SOAT:	4/03/25	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026.				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable		Favorable con Requerimiento		No Recibido	
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	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:	17/10/25	Fecha asistencia a capacitación:			

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 NCJ-2512-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	X	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	X	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	X	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	X	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	X	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera, gramera sin certificado de calibracion.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	Se evidencia 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	OBSERVACIÓN, HALLAZGO Y/O ACCIÓN 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 SIC-312-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202312

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 caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	se evidencia autorizacion para entregar bebidas en termos
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 cuenten con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0	X	NA	NO	
TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO						
PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %		

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO						
#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	se evidencia Formato de entrega a satisfacion.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida ses 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	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA ____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 5

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

N° PUNTO		FECHA		CONTRATO		VIGENCIA	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,6

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se Socializa la visita sin ninguna novedad.

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 SC-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yesopolo Medrano	Vitalimentos Cali	Jefe bodega	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Santiago Goyes	UT Alimentacion	Conductor	
Realizó	Maria Llanos	Interventoria FUV	Supervisora	

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

[SI] | [NO]	Cual / Nombre:			

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1498.2025	
ID Visita:		Fecha: 03/07/26	Nombre profesional/encargado:	Ep Dramante			
Parte del día:	60	Menú verificado:	# 11	Tiempo de comida evaluado:		Cena.	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENÚ/TA 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	479		MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	517		MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	463		MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	464		MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	474		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 (MENÚ/TA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

Se toman 5 muestras de cena, se evidencia que las 5 muestras cumplen con el gramaje solicitado (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yesenia Lon	Vivimentos Cali	J. bodega	Yesenia Lon
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Gomez	Alimentacion	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Ramos	FUV	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	2600344	FECHA	2026-03-03	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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , poteca de ahuyama , papa salada , jugo , refrigerio : agua de panela limon , pan					**No. Menú Verificado:**	M11
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:35:00	SI	38.00	temperatura de la comida
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY 653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-03-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	
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	DONCDUCTOR CUMPLE CON LA INDUMENTARIA ORRESPONDIENTE

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 calientes [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos caliente [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTEEDORES PARA LA CONSERVACION DE LA TEMPERATURA [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos caliente [2026-01-23] [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 caliente [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 mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos caliente

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. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-25] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [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 evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [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]: Se evidencian kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se 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 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	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu verificado N 11
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 calientes [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 calientes [2026-02-22] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar 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.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie. [Persiste]: No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] SE E VIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE [Persiste]: No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia la instalación de carpas o objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas quedando a la intemperie [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El contratista ha instalado mesas de material sanitario, sin embargo no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas 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 evidencia protección de los alimentos por medio de instalación de carpas 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	Contratista cumple con los gramajes solicitados 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	Se evidencia planilla de registro de entrega a satisfaccion
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/O
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/O
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/o

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	86

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600344_2002011_1_1772929020382.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 2026-03-08 at 1.13.55 AM.jpeg



ITV_2600344_2001003_1_1772925832425.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.22.01 AM.jpeg



ITV_2600344_2002006_1_1772927008258.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.41.04 AM (1).jpeg



ITV_2600344_2002006_2_1772927008258.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.41.04 AM.jpeg



ITV_2600344_2002007_1_1772927545348.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.50.06 AM (1).jpeg



ITV_2600344_2002007_2_1772927545348.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.50.06 AM.jpeg



ITV_2600344_2002008_1_1772927700124.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 2026-03-08 at 12.53.06 AM.jpeg



ITV_2600344_2003002_1_1772929220712.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.17.22 AM.jpeg



ITV_2600344_2003005_1_1772929337115.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 2026-03-08 at 12.41.04 AM (1).jpeg



ITV_2600344_2003005_2_1772929337115.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 2026-03-08 at 12.41.04 AM.jpeg



ITV_2600344_2003006_1_1772929451433.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600344_2003008_1_1772929706197.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 2026-03-08 at 12.41.04 AM.jpeg



ITV_2600344_2003009_1_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (6).jpeg



ITV_2600344_2003009_2_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (5).jpeg



ITV_2600344_2003009_3_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (4).jpeg



ITV_2600344_2003009_4_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (3).jpeg



ITV_2600344_2003009_5_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (2).jpeg



ITV_2600344_2003009_6_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (1).jpeg



ITV_2600344_2003009_7_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM.jpeg



ITV_2600344_2003009_8_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.17.22 AM - copia.jpeg



ITV_2600344_2004001_1_1772930181985.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.13.55 AM.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	2600344	FECHA	2026-03-03	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_2600344_1_1772930348837.pdf	03-03-2026 Ep Mariano ramo.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)	YEISA POLO	Cargo (1)	FUNCIONARIO OPERADOR
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	MARIA LLANOS	Cargo (1)	SUPERVISOR DE CAMPO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISOR DE CAMPO

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600344	**FECHA**	2026-03-03	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de cerdo asado , arroz blanco , poteca de ahuyama , papa salada , jugo , refrigerio : agua de panela limon , pan					**No. Menú Verificado:**		M11	
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600344	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600344	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600344_2002011_1_1772929020382.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 2026-03-08 at 1.13.55 AM.jpeg



ITV_2600344_2001003_1_1772925832425.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.22.01 AM.jpeg



ITV_2600344_2002006_1_1772927008258.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.41.04 AM (1).jpeg



ITV_2600344_2002006_2_1772927008258.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.41.04 AM.jpeg



ITV_2600344_2002007_1_1772927545348.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.50.06 AM (1).jpeg



ITV_2600344_2002007_2_1772927545348.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.50.06 AM.jpeg



ITV_2600344_2002008_1_1772927700124.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 2026-03-08 at 12.53.06 AM.jpeg



ITV_2600344_2003002_1_1772929220712.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.17.22 AM.jpeg



ITV_2600344_2003005_1_1772929337115.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 2026-03-08 at 12.41.04 AM (1).jpeg



ITV_2600344_2003005_2_1772929337115.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 2026-03-08 at 12.41.04 AM.jpeg



ITV_2600344_2003006_1_1772929451433.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600344_2003008_1_1772929706197.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 2026-03-08 at 12.41.04 AM.jpeg



ITV_2600344_2003009_1_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (6).jpeg



ITV_2600344_2003009_2_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (5).jpeg



ITV_2600344_2003009_3_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (4).jpeg



ITV_2600344_2003009_4_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (3).jpeg



ITV_2600344_2003009_5_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (2).jpeg



ITV_2600344_2003009_6_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM (1).jpeg



ITV_2600344_2003009_7_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.28.06 AM.jpeg



ITV_2600344_2003009_8_1772929970235.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.17.22 AM - copia.jpeg



ITV_2600344_2004001_1_1772930181985.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.13.55 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600344_1_1772930348837.pdf	03-03-2026 Ep Mariano ramo.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600344	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° HOJA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	Union temporal integral 25.26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP Manano rano.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	cali
Dirección:	cra 48#45-82			**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	corte de cerdo asado, arroz blanco papeta de ahuyama, ensalada, jugo, refrigeria, pandeleche con limon, pan					**No. Menú Verificado:**	#11
Nombre de quién atiende la visita:	Yeisa polo Medrano					**Cargo de quién atiende la visita:**	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	4:35pm	38°c	X	X	NC	Temp comida.
REFRIGERIO NOCTURNO	X	25°c		X	NC	Temp bebida.

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:	4:00pm	Hora finalización de la entrega:	4:50 pm.				
Fecha SOAT:	4/03/25	Fecha Tecno-Mecánica:							
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:					
Subred Integrada de salud:									
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido		

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Santiago Goyes				
Fecha certificado médico:	17/10/25	Fecha asistencia a capacitación:	17/10/25	Vigencia licencia de conducción:	22/07/20
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	17/10/25	Fecha asistencia a capacitación:			

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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 evidencia mecanismos que garanticen la Temperatura
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera pero gramera sin certificado de calibracion.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	Se evidencia planillas 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 VERIFICACION DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-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 caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	No se evidencia Mecanismos que garanticen la temperatura.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, selladas para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	Se evidencia autorizacion para entrega en 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).	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	Se evidencia formato para registro 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	
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 Intervención SCJ-2012-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

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

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

OBSERVACIONES DE QUIÉN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se socializa la visita sin ninguna novedad.

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA ____

FECHA IMPRESIÓN:

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-2013-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Leopoldo Medrano	UT Alimentos Cali	J. Bodega	
Atendió				
Acompañó	Santiago Goyes	UT alimentacion	Conductor	
Acompañó				
Realizó	María Ilanos	Interventoria FUV	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 IMPRESIÓN

PÁGINA 1

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-28			No. Contrato:		RAD 010.08.1.5168.2025	
ID Visita:		Fecha: 03-03-26	Nombre establecimiento:	EP Hariano Ramo			
Parte del día:	91	Menú verificado:	#11	Tiempo de comida evaluado:		Lena	
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:		3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	I: CUMPLE D: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE D: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE D: NO CUMPLE
MUESTRA 1	440	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	507	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	473	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	471	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	468	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	482	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	482	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	507	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 cada de manera aleatoria, se evidencia que todas las muestras cumplen con gramaje (460 gr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yeisopol O H	UT Alimentos	Jefe cocina	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Santiago Golyel	UT Alimentos	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Hanta	FUV	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / SUPERVISORÍA / 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	2600345	FECHA	2026-03-04	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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	48	**Raciones Entregadas:**	48	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res encebollada , arroz blanco , lenteja guisada , plátano melao , jugo de fruta , refrigerio : pan de mantequilla , jugo					**No. Menú Verificado:**	M12
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	05:47:00	SI	25.00	temperatura de la bebida
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY 653	**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	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 para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] 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 calientes [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	1	Se evidencia termometro con certificado de calibracion y gramera sin certificado de calibracion [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termometro con certificado de calibracion y gramera sin certificado de calibracion [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termometro con certificado de calibracion y gramera sin certificado de calibracion [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termometro con certificado de calibracion y gramera sin certificado de calibracion

8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla para registro de temperaturas diligenciada
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia intercambio en todos los componentes de la cena del menu N 12 (cambio los componentes de la cena por los del almuerzo)
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 calientes [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El A se entrega con una temperatura de 38°C y bebida de 26.9°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar 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.	1	Se evdencia autorizacion de entrega de bebidas en termos [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual. [Subsana]: Se evdencia autorizacion de entrega de bebidas en termos [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se evdencia autorizacion de entrega de bebidas en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	Operador cumple con el gramaje requerido en la cena 460 gr y cumple con el gramaje requerido para el pan del refrigerio 60 gr (se toman 5 muestras de cena y 5 muestras de pan de manera aleatorea) [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] Operador cumple gramaje de pan y fruta, sin embargo no cumple con gramaje de queso requerido (35 gramos) [Subsana]: Operador cumple con el gramaje requerido en la cena 460 gr y cumple con el gramaje requerido para el pan del refrigerio 60 gr (se toman 5 muestras de cena y 5 muestras de pan de manera aleatorea) [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Operador cumple con el gramaje requerido de la caja de comida (460 gramos), sin embargo no se da cumplimiento al gramaje del pan de refrigerio requerido (60 gramos); las cinco muestras de pan verificadas dieron un promedio de 45,2 gramos. El operador envía bebida de refrigerio de un recipiente con capacidad de 4 litros para un parte de 53 PPL (Volumen requerido 10,6 litros) [Subsana]: Operador cumple con el gramaje requerido en la cena 460 gr y cumple con el gramaje requerido para el pan del refrigerio 60 gr (se toman 5 muestras de cena y 5 muestras de pan de manera aleatorea)
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 planilla para entrega a satisfaccion diligenciada
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/o
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/o
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/o

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	27	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600345_2001003_1_1772931203120.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.51.17 AM.jpeg



ITV_2600345_2002006_1_1772931358371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.53.51 AM (1).jpeg



ITV_2600345_2002006_2_1772931358371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.53.51 AM.jpeg



ITV_2600345_2002007_1_1772931579696.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM (1).jpeg



ITV_2600345_2002007_2_1772931579696.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM.jpeg



ITV_2600345_2002011_1_1772931735015.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 2026-03-08 at 1.59.46 AM.jpeg



ITV_2600345_2003002_1_1772932012851.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
IMAGEN DEL MENU ENTREGADO EN CENA



ITV_2600345_2003005_1_1772932217064.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 2026-03-08 at 1.53.51 AM (1).jpeg



ITV_2600345_2003005_2_1772932217064.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 2026-03-08 at 1.53.51 AM.jpeg



ITV_2600345_2003006_1_1772932366544.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600345_2003009_1_1772932939021.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.57 AM (4).jpeg



ITV_2600345_2003009_1_1772933043412.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.53.51 AM (1).jpeg



ITV_2600345_2003009_10_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.39 AM.jpeg



ITV_2600345_2003009_2_1772932939021.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.57 AM (3).jpeg



ITV_2600345_2003009_3_1772932939021.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.57 AM (2).jpeg



ITV_2600345_2003009_4_1772932939021.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.57 AM (1).jpeg



ITV_2600345_2003009_5_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.57 AM.jpeg



ITV_2600345_2003009_6_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.56 AM (3).jpeg



ITV_2600345_2003009_7_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.56 AM (2).jpeg



ITV_2600345_2003009_8_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.56 AM (1).jpeg



ITV_2600345_2003009_9_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.56 AM.jpeg



ITV_2600345_2004001_1_1772933170662.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.59.46 AM.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	2600345	FECHA	2026-03-04	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_2600345_1_1772933246796.pdf	04-03-2026 Ep municipal.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socialia el acta sin ninguna novedad

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600345	**FECHA**	2026-03-04	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00	
Raciones Programadas:	48	**Raciones Entregadas:**	48	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res encebollada , arroz blanco , lenteja guisada , plátano melao , jugo de fruta , refrigerio : pan de mantequilla , jugo					**No. Menú Verificado:**		M12	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600345	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600345	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600345_2001003_1_1772931203120.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.51.17 AM.jpeg



ITV_2600345_2002006_1_1772931358371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.53.51 AM (1).jpeg



ITV_2600345_2002006_2_1772931358371.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.53.51 AM.jpeg



ITV_2600345_2002007_1_1772931579696.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM (1).jpeg



ITV_2600345_2002007_2_1772931579696.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM.jpeg



ITV_2600345_2002011_1_1772931735015.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 2026-03-08 at 1.59.46 AM.jpeg



ITV_2600345_2003002_1_1772932012851.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
IMAGEN DEL MENU ENTREGADO EN CENA



ITV_2600345_2003005_1_1772932217064.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 2026-03-08 at 1.53.51 AM (1).jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600345	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600345_2003005_2_1772932217064.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 2026-03-08 at 1.53.51 AM.jpeg



ITV_2600345_2003006_1_1772932366544.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600345_2003009_1_1772932939021.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.57 AM (4).jpeg



ITV_2600345_2003009_1_1772933043412.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.53.51 AM (1).jpeg



ITV_2600345_2003009_10_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.39 AM.jpeg



ITV_2600345_2003009_2_1772932939021.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.57 AM (3).jpeg



ITV_2600345_2003009_3_1772932939021.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.57 AM (2).jpeg



ITV_2600345_2003009_4_1772932939021.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.57 AM (1).jpeg



ITV_2600345_2003009_5_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.57 AM.jpeg



ITV_2600345_2003009_6_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.56 AM (3).jpeg



ITV_2600345_2003009_7_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.56 AM (2).jpeg



ITV_2600345_2003009_8_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.56 AM (1).jpeg



ITV_2600345_2003009_9_1772932939022.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 2.17.56 AM.jpeg



ITV_2600345_2004001_1_1772933170662.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.59.46 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600345_1_1772933246796.pdf	04-03-2026 Ep municipal.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600345	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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

Nº VISITA		FECHA	04/03/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Municipal			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	cali
Dirección:	calle 13 cali valle del cauca			**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	48	**Raciones Entregadas:**		**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Carne de res encebollada, arroz blanco, lenteja guisada, platano maduro, jugo de fruta., refrigerio, pan mantequilla, jugo					**No. Menú Verificado:**	#12
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy C. Agudelo Ramirez					**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				C	NC	
CENA	5:47 pm	25°C	X	C	NC	temp de la bebida
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 vehiculo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	4/03/25	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026				
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

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

Scanned with CamScanner

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 que garanticen la temperatura de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera, gramera sin certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas 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

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-3613-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	X	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	Se evidencia intercambio de los componentes con el menu.
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 que garanticen la temperatura de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	Se evidencia certificado q autoriza con pena entrega de bebidas en termos
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	10	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 SCJ-3013-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Nº VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,6.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se evidencia intercambio de los componentes del menú, cambio de los componentes del almuerzo por los de la cena.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: PÁGINA 1

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Sheby C. Agudelo R.	Vitalimentación	Administradora	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizó	Maria Llanos	Interventoría FJV	Supervisora	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1548.2025	
ID Visita:		Fecha: 04/03/26	Nombre establecimiento:	EP Municipal.			
Parte del día:	48	Menú verificado:	# 12	Tiempo de comida evaluado:		Cena	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	495	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	485	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	507	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	501	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 (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

Se revisan 5 muestras de cena se evidencian que todas cumplen con el gramaje (450 g.)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sharon A.	Alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Maria Lopez	FUV	supervisora	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600346	FECHA	2026-03-04	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:**	03:00:00	**Hora Fin:** 08:00:00
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**	53	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res encebollada , arroz blanco , lenteja guisada , plátano melao , jugo de fruta , refrigerio : pan de mantequilla , jugo					**No. Menú Verificado:**	M12
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	06:17:00	SI	25.00	temperatura de la bebida
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JYK 653	**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	Se evidencia conductor con indumentaria requerida

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 calientes [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] 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 calientes [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] 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 calientes [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termometro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibración [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibración [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibración [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibración [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfeccion dentro del vehiculo [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 desinfeccion dentro del vehiculo [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 desinfeccion dentro del vehiculo [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 desinfeccion dentro del vehiculo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia formato para registro de temperatura diligenciado [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Se evidencia formato para registro de temperatura diligenciado [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura [Subsana]: Se evidencia formato para registro de temperatura diligenciado [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 formato para registro de temperatura diligenciado [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 formato para registro de temperatura diligenciado [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 formato para registro de temperatura diligenciado
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	Se evidencia intercambio por medio de correo electronico (cambio todos los componentes del almuerzo por los de la cena)
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 calientes [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] La cena se entrega con una temperatura de 40°C y bebida de refrigerio 51°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [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]: No se evidencia mecanismos para conservar 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.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] 6 La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se entregan las bebidas de forma individual. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos
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 en el gramaje de la cena y el refrigerio
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	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 eviencia planilla de entrega a satisfaccion diligenciada

2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/o
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/o
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/o

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600346_2001003_1_1772947136339.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.51.17 AM.jpeg



ITV_2600346_2002006_1_1772947374267.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.20.40 AM.jpeg



ITV_2600346_2002006_2_1772947374267.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.20.41 AM.jpeg



ITV_2600346_2002007_1_1772947450158.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM (1).jpeg



ITV_2600346_2002007_2_1772947450158.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM.jpeg



ITV_2600346_2002008_1_1772947768554.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 2026-03-08 at 6.27.33 AM.jpeg



ITV_2600346_2002011_1_1772947948635.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 2026-03-08 at 6.30.38 AM.jpeg



ITV_2600346_2003002_1_1772948269867.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.35.51 AM.jpeg



ITV_2600346_2003005_1_1772948375083.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 2026-03-08 at 6.20.40 AM.jpeg



ITV_2600346_2003005_2_1772948375083.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 2026-03-08 at 6.20.41 AM.jpeg



ITV_2600346_2003006_1_1772948486537.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600346_2003009_1_1772948661556.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.20.41 AM.jpeg



ITV_2600346_2003009_1_1772948873843.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM (6).jpeg



ITV_2600346_2003009_10_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.35.51 AM.jpeg



ITV_2600346_2003009_2_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM (4).jpeg



ITV_2600346_2003009_3_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM (3).jpeg



ITV_2600346_2003009_4_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM (2).jpeg



ITV_2600346_2003009_5_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM (1).jpeg



ITV_2600346_2003009_6_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM.jpeg



ITV_2600346_2003009_7_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.46 AM (2).jpeg



ITV_2600346_2003009_8_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.46 AM (1).jpeg



ITV_2600346_2003009_9_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.46 AM.jpeg



ITV_2600346_2004001_1_1772949036881.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.30.38 AM.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	2600346	FECHA	2026-03-04	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_2600346_1_1772949129546.pdf	04-03-2026 Ep la rivera.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa la visita 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)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600346	**FECHA**	2026-03-04	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00	
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**	53	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res encebollada , arroz blanco , lenteja guisada , plátano melao , jugo de fruta , refrigerio : pan de mantequilla , jugo					**No. Menú Verificado:**		M12	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600346	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600346	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600346_2001003_1_1772947136339.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.51.17 AM.jpeg



ITV_2600346_2002006_1_1772947374267.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.20.40 AM.jpeg



ITV_2600346_2002006_2_1772947374267.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.20.41 AM.jpeg



ITV_2600346_2002007_1_1772947450158.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM (1).jpeg



ITV_2600346_2002007_2_1772947450158.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM.jpeg



ITV_2600346_2002008_1_1772947768554.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 2026-03-08 at 6.27.33 AM.jpeg



ITV_2600346_2002011_1_1772947948635.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 2026-03-08 at 6.30.38 AM.jpeg



ITV_2600346_2003002_1_1772948269867.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.35.51 AM.jpeg



ITV_2600346_2003005_1_1772948375083.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 2026-03-08 at 6.20.40 AM.jpeg



ITV_2600346_2003005_2_1772948375083.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 2026-03-08 at 6.20.41 AM.jpeg



ITV_2600346_2003006_1_1772948486537.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600346_2003009_1_1772948661556.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.20.41 AM.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600346	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600346_2003009_1_1772948873843.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM (6).jpeg



ITV_2600346_2003009_10_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.35.51 AM.jpeg



ITV_2600346_2003009_2_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM (4).jpeg



ITV_2600346_2003009_3_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM (3).jpeg



ITV_2600346_2003009_4_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM (2).jpeg



ITV_2600346_2003009_5_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM (1).jpeg



ITV_2600346_2003009_6_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.45 AM.jpeg



ITV_2600346_2003009_7_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.46 AM (2).jpeg



ITV_2600346_2003009_8_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.46 AM (1).jpeg



ITV_2600346_2003009_9_1772948815505.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.42.46 AM.jpeg



ITV_2600346_2004001_1_1772949036881.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 6.30.38 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600346_1_1772949129546.pdf	04-03-2026 Ep la rivera.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600346	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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

# VISITA		FECHA	04/03/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	Union Temporal Alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	Ep La Rivera.			**Tipo:**		**Localidad:**	
Dirección:	Cra 10 # 67-00.			**Hora Inicio:**	3:00pm	**Hora Fin:**	8:00pm
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**		**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Carne de res, ensaladas, arroz blanco, lenteja guisada, platano maduro, jugo Refrigerio: Ran Mantequilla, jugo.					**No. Menú Verificado:**	#12
Nombre de quién atiende la visita:	Shelly C Agudelo Ramirez					**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				C	NC	
CENA	6:17pm	25°c	X	C	X	Temp bebida.
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:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	4/03/25	Fecha Tecno-Mecánica:	11/02/2026				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	**Desfavorable**		**Favorable**	X	**Favorable con Requerimiento**		**No Recibido**	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Edgar Reyes				
Fecha certificado médico:	13/03/25	Fecha asistencia a capacitación:	13/03/25	Vigencia licencia de conducción:	30/09/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	13/03/25	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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# DE VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	20212

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 que garanticen la temperatura de los alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	Se evidencia termometro y gramera. sin certificado de calibracion de gramera.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	X	NA	NO	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte	0	X	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	X	NA	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	X	NA	NO	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11)	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	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.	X	1	NA	NO	contratista entrega la cena Fuera del horario, entrega 6:17 PM.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	X	NA	NO	Se evidencia intercambio de los componentes del menu.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	X	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	X	1	NA	NO	no se evidencia mecanismos que garanticen la temperatura.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	Se evidencia autorización para entrega de bebidas en termos.
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).	X		NA	NO	Se evidencia los alimentos dentro de la caja revueltos y el olor de la comida a vinagre.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN 202512

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se evidencia intercambio por medio de correo electronico. (Cambio todos los Componentes del Menu de la cena por los que correspondian en el almuerzo).

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 4

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	20251 2

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo Ramirez	Alimentación	Administradora	SAR
Atendió				
Acompañó		UT		
Acompañó	Edgar Hoyos	alimentacion	Conductor	Edgar
Realizó	Maia Llanos	Interventoria FW	Supervisora	

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:			

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 23-26			No. Contrato:		4181.010.26-1.1548.2025	
ID Visita:		Fecha: 04/03/26	Nombre establecimiento:	EP La nivera.			
Parte del día:	53	Menú verificado:	# 12	Tiempo de comida evaluado:		Cena	
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	477	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	506	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	469	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	520	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	428	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. se evidencia que todas las muestras cumplen con el gramaje (450 gr).

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheila A.	Alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	UF alimentación	Conductor	Edgar
REALIZÓ:	Maria Ramos	FUV	Supervisora	

El día de visita fue acompañamiento de un ente de control / SED / 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	2600347	FECHA	2026-03-04	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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res encebollada , arroz blanco , lenteja guisada , plátano melao , jugo de fruta , refrigerio : pan de mantequilla , jugo					**No. Menú Verificado:**	M12
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	05:17:00	SI	38.00	temperatura de la comida
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JKY 653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	
FECHA	2025-08-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-03-04
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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 calientes [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] 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 calientes [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibración [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibración [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibración [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibración [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] No se evidencia termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibración
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	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 formato de temperatura diligenciado

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	Se evidencia intercambio de todos los componentes del menu en la cena (se cambio componentes de la cena por los del almuerzo)
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 calientes [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 para conservar 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.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebida de manera individual [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Persiste]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebida de manera individual [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebida de manera individual [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebida de manera individual [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de 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	Contratista cumple los gramajes correspondientes para la cena 460 gr y para el refrigerio 60 gr [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] El operador cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio de 57 gramos. Se envia bebida en un recipiente de 10 litros para un parte de 103 PPL. [Subsana]: Contratista cumple los gramajes correspondientes para la cena 460 gr y para el refrigerio 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	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 formato de entrega a satisfaccion diligenciado
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/o

6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/o
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/o

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600347_2001003_1_1772949586578.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.51.17 AM.jpeg



ITV_2600347_2002006_1_1772950036518.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.04.59 AM (1).jpeg



ITV_2600347_2002006_2_1772950036519.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.04.59 AM.jpeg



ITV_2600347_2002007_2_1772949804658.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM (1).jpeg



ITV_2600347_2002007_3_1772949804658.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM.jpeg



ITV_2600347_2002011_1_1772950130043.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 2026-03-08 at 7.06.45 AM.jpeg



ITV_2600347_2003001_1_1772950220484.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 2026-03-08 at 7.04.59 AM (1).jpeg



ITV_2600347_2003002_1_1772950423236.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.11.51 AM.jpeg



ITV_2600347_2003005_1_1772952279666.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 2026-03-08 at 7.04.59 AM (2).jpeg



ITV_2600347_2003005_2_1772952279666.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 2026-03-08 at 7.05.04 AM.jpeg



ITV_2600347_2003006_1_1772951934860.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600347_2003009_1_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (7).jpeg



ITV_2600347_2003009_1_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.26 AM (2).jpeg



ITV_2600347_2003009_2_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (6).jpeg



ITV_2600347_2003009_2_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.26 AM (1).jpeg



ITV_2600347_2003009_3_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (5).jpeg



ITV_2600347_2003009_3_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.26 AM.jpeg



ITV_2600347_2003009_4_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (4).jpeg



ITV_2600347_2003009_4_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (12).jpeg



ITV_2600347_2003009_5_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (3).jpeg



ITV_2600347_2003009_5_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (11).jpeg



ITV_2600347_2003009_6_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (2).jpeg



ITV_2600347_2003009_6_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (10).jpeg



ITV_2600347_2003009_7_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (1).jpeg



ITV_2600347_2003009_7_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (9).jpeg



ITV_2600347_2003009_8_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM.jpeg



ITV_2600347_2003009_8_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (8).jpeg



ITV_2600347_2004001_1_1772952746710.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.06.45 AM.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	2600347	FECHA	2026-03-04	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_2600347_1_1772952860393.pdf	04-03-2026 Ep la floresta.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)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600347	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00	
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res encebollada , arroz blanco , lenteja guisada , plátano melao , jugo de fruta , refrigerio : pan de mantequilla , jugo					**No. Menú Verificado:**		M12	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600347	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600347	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600347_2001003_1_1772949586578.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.51.17 AM.jpeg



ITV_2600347_2002006_1_1772950036518.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.04.59 AM (1).jpeg



ITV_2600347_2002006_2_1772950036519.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.04.59 AM.jpeg



ITV_2600347_2002007_2_1772949804658.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM (1).jpeg



ITV_2600347_2002007_3_1772949804658.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 1.57.20 AM.jpeg



ITV_2600347_2002011_1_1772950130043.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 2026-03-08 at 7.06.45 AM.jpeg



ITV_2600347_2003001_1_1772950220484.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 2026-03-08 at 7.04.59 AM (1).jpeg



ITV_2600347_2003002_1_1772950423236.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.11.51 AM.jpeg



ITV_2600347_2003005_1_1772952279666.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 2026-03-08 at 7.04.59 AM (2).jpeg



ITV_2600347_2003005_2_1772952279666.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 2026-03-08 at 7.05.04 AM.jpeg



ITV_2600347_2003006_1_1772951934860.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600347_2003009_1_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (7).jpeg



ITV_2600347_2003009_1_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.26 AM (2).jpeg



ITV_2600347_2003009_2_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (6).jpeg



ITV_2600347_2003009_2_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.26 AM (1).jpeg



ITV_2600347_2003009_3_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (5).jpeg



ITV_2600347_2003009_3_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.26 AM.jpeg



ITV_2600347_2003009_4_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (4).jpeg



ITV_2600347_2003009_4_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (12).jpeg



ITV_2600347_2003009_5_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (3).jpeg



ITV_2600347_2003009_5_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (11).jpeg



ITV_2600347_2003009_6_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (2).jpeg



ITV_2600347_2003009_6_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (10).jpeg



ITV_2600347_2003009_7_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (1).jpeg



ITV_2600347_2003009_7_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (9).jpeg



ITV_2600347_2003009_8_1772952486483.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM.jpeg



ITV_2600347_2003009_8_1772952609087.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.44.27 AM (8).jpeg



ITV_2600347_2004001_1_1772952746710.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 7.06.45 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600347_1_1772952860393.pdf	04-03-2026 Ep la floresta.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600347	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	04/03/26	CONTRATO		VERSION	202512

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP La Floresta.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	Calle 73 cra 7M bis, Cali			**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**		**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Carne de Res encebollada, Arroz blanco Lentejas guisada, platano asado, jugo Refrigerio: pan de mantequilla, fruta.					**No. Menú Verificado:**	#12
Nombre de quién atiende la visita:	Sheby C. Agudelo Ramirez					**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				C	NC	
CENA	X 5:17pm	38°C	X	C	NC	Temp comida.
REFRIGERIO NOCTURNO	X		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 vehiculo:		Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	4/03/25	Fecha Tecno-Mecánica:					
Fecha Inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	edgar Hoyos				
Fecha certificado médico:	13/03/25	Fecha asistencia a capacitación:	13/03/25	Vigencia licencia de conducción:	30/09/2028
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	13/03/25	Fecha asistencia a capacitación:			

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
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	

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 evidencia 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	Se evidencia termometro y gramera pero gramera sin certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas 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

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		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 que garanticen la temperatura de los alimentos.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	X	NA	NO	Se evidencia contaminación para entrega de la bebida
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	10	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, previo el procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	X	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	X	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA	X	

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	SI VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION 202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,6.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Se evidencia intercambio de los
	componentes del menu, cambio todos
	los componentes de la cena por los
	del almuerzo.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	302512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Ayuleb Ramirez	Vitalimentación	Administradora	JAR
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Edgar Hoyos	UT administracion	Conductor	Edgar Hoyos
Realizó	Nancy Llanos	Interventoria - FUV	Supervisora	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SEC / ETB / 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 23-25		No. Contrato:	4181.010.26.1.1588.2023	
ID Visita:		Fecha: 04/03/26	Nombre establecimiento:	El La Floresta	
Parte del día:	102	Menú verificado:	# 12	Tiempo de comida evaluado:	cena.
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	501	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	510	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	515	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	498	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	518	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	524	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	516	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	533	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 evidencia que todas las muestras cumplen con el gramaje solicitado (46agr)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sleby A.	Alimentación	Administradora	SAR
ATENCIÓN:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Edgar Hoyos	UT Alimentación	Conductor	Edgar Hoyos
REALIZÓ:	María Ramos	FUV	Supervisora	

[ ] día de visita (con acompañamiento de un ente de control / SEC / CTS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: S____ NO____

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Scanned with 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	2600348	FECHA	2026-03-05	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:**	12:00:00	**Hora Fin:**	06:00:00
Raciones Programadas:	1889	**Raciones Entregadas:**	1889	**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:**	FUNCIONARIA DEL OPERADOR

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.	0	Se evidencia entrada y salida de alimentos con cruce de residuos solidos , se evidencia tambien ventana en la entrada sin angeo
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 puerta de entrada o salida de la planta de produccion sin proteccion para evitar entrada de roedores
4	La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.	0	No se evidencia una separacion fisica en el area de abarrotes y area de almacenamiento de desechables con lokers
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 seuencia 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.	1	
7	Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.	1	Area aedcuada para el consumo de alimentos y descanso del personal
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	Contratista manifiesta usar bomba de agua y en lugar de usar tanque 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).	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	Arre a de recoleccion de resisduos solidos
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	Se evidencia instalaciones sanitarias tanto para hombre como para mujeres
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 lavamanos suficientes, se evidencia 1 con señalizacion y no se da el uso adecuado
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	Se evidencian psiso dentro de la planta de produccion con material resistente no porosos
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	No se eviencia la union de las paredes de forma redodndeada para su facil limpieza
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 se evidencian con desprendimiento de pintura y no estan diseñados para limpiarlos facilmente
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 ventana en la entrada sin angeo para evitar la entrada 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	Se evidencia puerta con superficie lisa y con espacio minimo entre las aberturas para evitar el espacio de roedores
22	El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.	1	El establecimiento cuenta con adecuada iluminacion natural
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	No se evidencia soporte de proteccion para lamparas en caso dde accidentes
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	La planta de produccion de alimentos cuenta con planta electrica
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	18	PORCENTAJE %	66.67

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600348_3001002_1_1773031483179.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.40.33 AM (2).jpeg



ITV_2600348_3001002_1_1773031728425.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.45.48 AM.jpeg



ITV_2600348_3001002_2_1773031483180.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.40.33 AM (1).jpeg



ITV_2600348_3001002_3_1773031483180.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.40.33 AM.jpeg



ITV_2600348_3001003_1_1773032060488.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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.51.03 AM.jpeg



ITV_2600348_3001003_2_1773032060488.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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.51.31 AM.jpeg



ITV_2600348_3001003_3_1773032060488.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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.51.40 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_1_1773032620066.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.55.45 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_2_1773032620066.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.55.51 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_3_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.56.17 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_4_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.56.36 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_5_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.59.33 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_6_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.59.39 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_7_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.59.47 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_8_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.59.53 AM.jpeg



ITV_2600348_3001005_1_1773033732690.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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 6.18.29 AM.jpeg



ITV_2600348_3001005_2_1773033732690.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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 6.19.13 AM.jpeg



ITV_2600348_3001007_1_1773115173426.jpeg
1.7. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.57.31 AM.jpeg



ITV_2600348_3001008_1_1773033964074.jpeg
1.8. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El agua que se utiliza es de calidad potable.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 6.23.59 AM.jpeg



ITV_2600348_3001009_1_1773034209513.jpeg
1.9. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 6.27.08 AM (1).jpeg



ITV_2600348_3001009_2_1773034209514.jpeg
1.9. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 6.27.08 AM.jpeg



ITV_2600348_3001012_1_1773115023031.jpeg
1.12. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.54.46 AM.jpeg



ITV_2600348_3001012_2_1773115023031.jpeg
1.12. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.54.51 AM.jpeg



ITV_2600348_3001013_1_1773115368848.jpeg
1.13. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.00.38 AM (1).jpeg



ITV_2600348_3001013_2_1773115368848.jpeg
1.13. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.00.38 AM.jpeg



ITV_2600348_3001014_1_1773112853134.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.
LAVAPLATO TAPADO



ITV_2600348_3001014_1_1773112893945.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.
LAVAPLATO TAPADO



ITV_2600348_3001014_1_1773112944086.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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.16.31 AM (1).jpeg



ITV_2600348_3001014_2_1773112944086.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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.16.31 AM.jpeg



ITV_2600348_3001016_1_1773115555716.jpeg
1.16. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.41.16 AM.jpeg



ITV_2600348_3001018_1_1773113391682.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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.26.56 AM (1).jpeg



ITV_2600348_3001018_2_1773113391682.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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.26.56 AM.jpeg



ITV_2600348_3001019_1_1773113828973.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
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.34.40 AM.jpeg



ITV_2600348_3001019_2_1773113828973.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
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.34.49 AM.jpeg



ITV_2600348_3001020_1_1773114001068.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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.37.47 AM.jpeg



ITV_2600348_3001021_1_1773114879082.jpeg
1.21. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.52.35 AM.jpeg



ITV_2600348_3001022_1_1773114656398.jpeg
1.22. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.48.12 AM.jpeg



ITV_2600348_3001022_2_1773114656398.jpeg
1.22. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.42.13 AM.jpeg



ITV_2600348_3001023_1_1773114309461.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
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.41.16 AM.jpeg



ITV_2600348_3001023_2_1773114309461.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
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.41.35 AM.jpeg



ITV_2600348_3001023_3_1773114309462.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
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.42.13 AM.jpeg



ITV_2600348_3001025_1_1773114455139.jpeg
1.25. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.45.16 AM.jpeg



ITV_2600348_3001025_2_1773114455139.jpeg
1.25. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.45.21 AM.jpeg

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600348_1_1773115654879.pdf	05-03-2026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se subsana item 1,2 durante la visita , se socializa el 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)	SUPERVISORA
Realizada por (2)		Cargo (2)	SUPERVISORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600348	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	12:00:00	**Hora Fin:**	06:00:00
Raciones Programadas:	1889	**Raciones Entregadas:**	1889	**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:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR

3. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600348	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600348_3001002_1_1773031483179.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.40.33 AM (2).jpeg



ITV_2600348_3001002_1_1773031728425.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.45.48 AM.jpeg



ITV_2600348_3001002_2_1773031483180.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.40.33 AM (1).jpeg



ITV_2600348_3001002_3_1773031483180.jpeg
1.2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.40.33 AM.jpeg



ITV_2600348_3001003_1_1773032060488.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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.51.03 AM.jpeg



ITV_2600348_3001003_2_1773032060488.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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.51.31 AM.jpeg



ITV_2600348_3001003_3_1773032060488.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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.51.40 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_1_1773032620066.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.55.45 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_2_1773032620066.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.55.51 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_3_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.56.17 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_4_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.56.36 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_5_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.59.33 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_6_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.59.39 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_7_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.59.47 AM.jpeg



ITV_2600348_3001004_8_1773032620067.jpeg
1.4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.59.53 AM.jpeg



ITV_2600348_3001005_1_1773033732690.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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 6.18.29 AM.jpeg



ITV_2600348_3001005_2_1773033732690.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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 6.19.13 AM.jpeg



ITV_2600348_3001007_1_1773115173426.jpeg
1.7. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.57.31 AM.jpeg



ITV_2600348_3001008_1_1773033964074.jpeg
1.8. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El agua que se utiliza es de calidad potable.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 6.23.59 AM.jpeg



ITV_2600348_3001009_1_1773034209513.jpeg
1.9. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 6.27.08 AM (1).jpeg



ITV_2600348_3001009_2_1773034209514.jpeg
1.9. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 6.27.08 AM.jpeg



ITV_2600348_3001012_1_1773115023031.jpeg
1.12. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.54.46 AM.jpeg



ITV_2600348_3001012_2_1773115023031.jpeg
1.12. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.54.51 AM.jpeg



ITV_2600348_3001013_1_1773115368848.jpeg
1.13. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.00.38 AM (1).jpeg



ITV_2600348_3001013_2_1773115368848.jpeg
1.13. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: Disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.00.38 AM.jpeg



ITV_2600348_3001014_1_1773112853134.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.
LAVAPLATO TAPADO



ITV_2600348_3001014_1_1773112893945.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.
LAVAPLATO TAPADO



ITV_2600348_3001014_1_1773112944086.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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.16.31 AM (1).jpeg



ITV_2600348_3001014_2_1773112944086.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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.16.31 AM.jpeg



ITV_2600348_3001016_1_1773115555716.jpeg
1.16. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.41.16 AM.jpeg



ITV_2600348_3001018_1_1773113391682.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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.26.56 AM (1).jpeg



ITV_2600348_3001018_2_1773113391682.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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.26.56 AM.jpeg



ITV_2600348_3001019_1_1773113828973.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
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.34.40 AM.jpeg



ITV_2600348_3001019_2_1773113828973.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
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.34.49 AM.jpeg



ITV_2600348_3001020_1_1773114001068.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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.37.47 AM.jpeg



ITV_2600348_3001021_1_1773114879082.jpeg
1.21. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: 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.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.52.35 AM.jpeg



ITV_2600348_3001022_1_1773114656398.jpeg
1.22. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.48.12 AM.jpeg



ITV_2600348_3001022_2_1773114656398.jpeg
1.22. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.42.13 AM.jpeg



ITV_2600348_3001023_1_1773114309461.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
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.41.16 AM.jpeg



ITV_2600348_3001023_2_1773114309461.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
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.41.35 AM.jpeg



ITV_2600348_3001023_3_1773114309462.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
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.42.13 AM.jpeg



ITV_2600348_3001025_1_1773114455139.jpeg
1.25. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.45.16 AM.jpeg



ITV_2600348_3001025_2_1773114455139.jpeg
1.25. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA: La Planta de Producción de Alimentos cuenta con planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (propia o arrendada).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 4.45.21 AM.jpeg

2. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600348_1_1773115654879.pdf	05-03-2026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# visita	2600348	Fecha	2026-03-05	Radicado	4151.010.26.1.1588.2026	Versión	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-UR:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR			Tipo:	PLA	Localidad:	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante			Hora Inicio:		Hora Fin:	
Raciones Programadas:	1889	Raciones Entregadas:	1889	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:						No. Menú Verificado:	
Nombre de quién atiende la visita:						Cargo de quién atiende la visita:	

CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO

Fecha CHS:	19 Sep 25	% Cumplimiento:	
Concepto Emitido:	X Favorable __ Favorable con Requerimientos __ Desfavorable		
Subred integrada de salud:	Secretaría 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	X	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.	X	1	NA	NO	Se evidencia entrada y salida de alimentos con cruce de residuos, roedores, detrás de la entrada sin arqueo.
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.	X		NA	NO	Se evidencia entrada o salida de la planta de producción sin protección para evitar entrada de roedores, verduras sin arqueo
4	La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas que prevenga la contaminación cruzada.	X		NA	NO	No se evidencia una separación física en el área de abarrotes y área de almacenamiento de desechables con lockers.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 3874 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-3913-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600349	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	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 eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.	X	1	NA	NO	No se evidencia 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	X	NA	NO	
7	Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.	0	X	NA	NO	
8	El agua que se utiliza es de calidad potable.	0	X	NA	NO	el operador realiza muestreo microbiologico del agua.
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.		X	NA	NO	Se evidencia tanques de agua sin uso pero el contratista manifiesta que usa bomba 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	X	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.		X	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	X	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	X	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.	X	1	NA	NO	No se dispone de lavamanos Exclusivos, se evidencia 1 sin señalización y no se lida el uso adecuado
15	En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos.	0	X	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	X	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	X	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.	X	1	NA	NO	Se evidencia en el area
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	X	1	NA	NO	los techos se evidencia con desprendimiento de pintura, y no estan diseñados para limpiarlos Facilmente
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.	X	1	NA	NO	Se evidencia ventana en la entrada sin angeo para evitar la entrada de plaga.
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	X	NA	NO	
22	El establecimiento tiene una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.	0	X	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	X	1	NA	NO	NO se evidencia Soporte de protección para lamparas en caso de accidentes.

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 3874 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600348	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4181.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

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.	8	X	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).	8	X	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.	8	X	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 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.	8	Y	NA	NO	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS- INFRAESTRUCTURA					
PUNTAJE ESPERADO (27)	27	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE %	66,6.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se subsanan los ítems 1,2 1,14 durante la visita.

→ Se socabiza el acta sin ninguna novedad.

FIRMAS

Nombre	Entidad	Cargo	Firma

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: ____

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA (RES. 2674 DE 2013) PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría ECA-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2630348	FECHA	2025-03-05	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

Atendió	Shelon C. Agudelo R	Vinculación con la empresa	Administradora	STAR
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizó	MARIA ANGÉLICA LLANOS SUAREZ	Interventoría	FCV	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	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	2600349	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00
Raciones Programadas:	490	**Raciones Entregadas:**	490	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res en bistek , arroz blanco , calabaza guisada , platano maduro , jugo de fruta , refrigerio -. jugo natua , pan dulce					**No. Menú Verificado:**	M14
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**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	05:55:00	SI	40.00	TEMPERATURA DE LA COMIDA
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LTL 419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-01-09
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	
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 REQUERIDA

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 calientes [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores para conservar de la temperatura [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo y gramera sin certificado de calibracion [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo y gra,era sn certificado de calibracion [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo y gra,era sn certificado de calibracion [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo y gra,era sn certificado de calibracion [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibracion [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo y gra,era sn certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se evidencia kit de limpieza y desinfeccion denro 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 denro del vehiculo [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfeccion denro 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 diligenciada dentro del vehiculo
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 del horario de entrega en cena
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se cumple menu verificado 14 [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio sin aprobación de guiso de arveja por lentejas. [Subsana]: Se cumple menu verificado 14 [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 cumple menu verificado 14
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 calientes [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservacion de la temperatura de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar 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.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia la bebida en empaque individual [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] 6 La bebida no se entrega de manera individual. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en termos
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia las bebidas sobre estibas [Persiste]: Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso en una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	1	El operador cumple con los gramajes requeridos para la cena y refrigerio (se toman 20 muestras de comida de forma aleatorea) [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (pan 53 gr.) [Subsana]: El operador cumple con los gramajes requeridos para la cena y refrigerio (se toman 20 muestras de comida de forma aleatorea) [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se toma una muestra de 20 cajas de manera aleatorea , da como resulta no cumple con el gramaje correspondiente (460 gr) [Subsana]: El operador cumple con los gramajes requeridos para la cena y refrigerio (se toman 20 muestras de comida de forma aleatorea)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

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

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia planilla de entrega a satisfaccion diligenciada
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_2600349_2001003_1_1772953524443.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.03.33 AM.jpeg



ITV_2600349_2002006_1_1772953706684.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.06.23 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2002006_2_1772953706684.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.06.23 AM.jpeg



ITV_2600349_2002007_1_1772953972382.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM (2).jpeg



ITV_2600349_2002007_1_1772953987146.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2002007_2_1772953972382.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM.jpeg



ITV_2600349_2002008_1_1772954082674.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 2026-03-08 at 12.00.27 AM (3).jpeg



ITV_2600349_2002011_1_1772954181859.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 2026-03-08 at 12.00.27 AM (4).jpeg



ITV_2600349_2003001_1_1772954252890.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 2026-03-08 at 8.06.23 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2003002_1_1772954357197.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.17.18 AM.jpeg



ITV_2600349_2003005_1_1772954511760.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 2026-03-08 at 8.17.18 AM.jpeg



ITV_2600349_2003005_2_1772954511760.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 2026-03-08 at 8.06.23 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2003006_1_1772954640040.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600349_2003007_1_1772954723978.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.06.23 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2003009_1_1772955237603.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.27.10 AM.jpeg



ITV_2600349_2003009_10_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (12).jpeg



ITV_2600349_2003009_11_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (11).jpeg



ITV_2600349_2003009_12_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (10).jpeg



ITV_2600349_2003009_13_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (9).jpeg



ITV_2600349_2003009_14_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (8).jpeg



ITV_2600349_2003009_15_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (7).jpeg



ITV_2600349_2003009_16_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (6).jpeg



ITV_2600349_2003009_17_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (5).jpeg



ITV_2600349_2003009_18_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (4).jpeg



ITV_2600349_2003009_19_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (3).jpeg



ITV_2600349_2003009_2_1772955237603.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.27.04 AM.jpeg



ITV_2600349_2003009_20_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (2).jpeg



ITV_2600349_2003009_21_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2003009_22_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM.jpeg



ITV_2600349_2003009_3_1772955237603.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (19).jpeg



ITV_2600349_2003009_4_1772955237603.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (18).jpeg



ITV_2600349_2003009_5_1772955237603.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (17).jpeg



ITV_2600349_2003009_6_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (16).jpeg



ITV_2600349_2003009_7_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (15).jpeg



ITV_2600349_2003009_8_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (14).jpeg



ITV_2600349_2003009_9_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (13).jpeg



ITV_2600349_2004001_1_1772955312337.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM (4).jpeg

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

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

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

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

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

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600349	FECHA	2026-03-06	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_2600349_1_1772955385662.pdf	06-03-2026 San Nicolas.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)	HELLEN RAMIREZ	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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600349	**FECHA**	2026-03-06	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	03:00:00	**Hora Fin:**	08:00:00	
Raciones Programadas:	490	**Raciones Entregadas:**	490	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res en bistek , arroz blanco , calabaza guisada , platano maduro , jugo de fruta , refrigerio -. jugo natua , pan dulce					**No. Menú Verificado:**		M14	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600349	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600349	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600349_2001003_1_1772953524443.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.03.33 AM.jpeg



ITV_2600349_2002006_1_1772953706684.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.06.23 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2002006_2_1772953706684.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.06.23 AM.jpeg



ITV_2600349_2002007_1_1772953972382.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM (2).jpeg



ITV_2600349_2002007_1_1772953987146.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2002007_2_1772953972382.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM.jpeg



ITV_2600349_2002008_1_1772954082674.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 2026-03-08 at 12.00.27 AM (3).jpeg



ITV_2600349_2002011_1_1772954181859.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 2026-03-08 at 12.00.27 AM (4).jpeg



ITV_2600349_2003001_1_1772954252890.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 2026-03-08 at 8.06.23 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2003002_1_1772954357197.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.17.18 AM.jpeg



ITV_2600349_2003005_1_1772954511760.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 2026-03-08 at 8.17.18 AM.jpeg



ITV_2600349_2003005_2_1772954511760.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 2026-03-08 at 8.06.23 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2003006_1_1772954640040.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600349_2003007_1_1772954723978.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.06.23 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2003009_1_1772955237603.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.27.10 AM.jpeg



ITV_2600349_2003009_10_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (12).jpeg



ITV_2600349_2003009_11_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (11).jpeg



ITV_2600349_2003009_12_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (10).jpeg



ITV_2600349_2003009_13_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (9).jpeg



ITV_2600349_2003009_14_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (8).jpeg



ITV_2600349_2003009_15_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (7).jpeg



ITV_2600349_2003009_16_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (6).jpeg



ITV_2600349_2003009_17_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (5).jpeg



ITV_2600349_2003009_18_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (4).jpeg



ITV_2600349_2003009_19_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (3).jpeg



ITV_2600349_2003009_2_1772955237603.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.27.04 AM.jpeg



ITV_2600349_2003009_20_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (2).jpeg



ITV_2600349_2003009_21_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (1).jpeg



ITV_2600349_2003009_22_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM.jpeg



ITV_2600349_2003009_3_1772955237603.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (19).jpeg



ITV_2600349_2003009_4_1772955237603.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (18).jpeg



ITV_2600349_2003009_5_1772955237603.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (17).jpeg



ITV_2600349_2003009_6_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (16).jpeg



ITV_2600349_2003009_7_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (15).jpeg



ITV_2600349_2003009_8_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (14).jpeg



ITV_2600349_2003009_9_1772955237604.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.26.56 AM (13).jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600349	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600349_2004001_1_1772955312337.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM (4).jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600349_1_1772955385662.pdf	06-03-2026 San Nicolas.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600349	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2021 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA	04/03/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion Integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP San Nicolas			Tipo:	Ep	Localidad:	Cali
Dirección:	cra 6 # 21-77 San Nicolas			Hora Inicio:	3:00pm	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	490	Raciones Entregadas:	490	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Carne de res en bistek, arroz blanco, calabaza guisada, platano maduro, Jugo de fruta.					No. Menú Verificado:	#14
Nombre de quién atiende la visita:	Helen Ramirez Muñoz					Cargo de quién atiende la visita:	Auxiliar logistico

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
				C	NC	
DESAYUNO						
ALMUERZO				C	NC	
CENA	5:55 pm	40°C	X	X	NC	Temp 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:	LTL 419		Hora de llegada del vehículo:			Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	09/01/26		Fecha Tecno-Mecánica:	29/09/2025					
Fecha Inspección:	16/10/25		No. acta de Inspección:	APMS 16-10-2025-01		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:									
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X		Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Miguel Augusto Arango				
Fecha certificado médico:	09/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:	09/02/2026	Vigencia licencia de conducción:	12/07/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	09/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:			

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 SCJ-2012-2023 - FUNDACION 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	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	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

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

Nº 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 pane del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	
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	X	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	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	10	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotografico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones 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 Policia, 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	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	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 3

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,6

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 1

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N. visita		Hora		Contrato		Versión	2020-12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Mora	Unión temporal	Auxiliar logistico	Helen Ramirez Mora
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Miguel Arango	UNIÓN TEMPORAL	Conductor	Miguel
Realizó	Maria Ochoa	Interventoría FU	Supervisora	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

NICKLES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 1

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 23-26			No. Contrato:		#181-153-28-1-2388-2023	
ID Visita:		Fecha:		Nombre establecimiento:	EP. San Nicolas.		
Ruta del día:	490	Menú verificado:	# 14	Tiempo de servida evaluado:	Cena.		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	F	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	20	NÚMERO DE RECHAZO:	6		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	I: CUMPLE R: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE R: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE R: NO CUMPLE
MUESTRA 1	465	1	MUESTRA 20	567	1	MUESTRA 39		
MUESTRA 2	494	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	521	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	518	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	459	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	420	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	484	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	512	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	472	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	520	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	470	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	490	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	473	1	MUESTRA 32					
MUESTRA 14	482	1	MUESTRA 33					
MUESTRA 15	478	1	MUESTRA 34					
MUESTRA 16	371	1	MUESTRA 35					
MUESTRA 17	532	1	MUESTRA 36					
MUESTRA 18	470	1	MUESTRA 37					
MUESTRA 19	469	1	MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	20	TOTAL RECHAZADOS:	02	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M.	Union Temporal	Auxiliar logistico	Helen Ramirez M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Arcuyo	Union temporal	Conductor	MIGUEL
REALIZÓ:	Maria Ilenos	supervisor FU	supervisor	

¿El día de visita hubo acompañamiento de un actor de control / SEC / ETS / PERSONERIA / 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	2600350	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:00:00	**Hora Fin:**	05:00:00
Raciones Programadas:	29	**Raciones Entregadas:**	29	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de res en bistek , arroz blanco , calabaza guisada , platano maduro , jugo de fruta					**No. Menú Verificado:**	M14
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**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	05:22:00	SI		
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL 419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2016-01-09
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-29
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	Conductor cumple con 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 calientes [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian contenedores isotermos para la conservacion de la temperatura [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA) [Persiste]: Se evidencia termomegtro y gramera sin embargo la gramera no cuenta con certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	Se eviencia kit de limpieza y desnfeccion dentro del vehiulo [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se eviencia kit de limpieza y desnfeccion dentro del vehiulo [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 eviencia kit de limpieza y desnfeccion dentro del vehiulo
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 eviencia planilla para registro de temperaturas diligenciada

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Contratista cumple con horario de entrega
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Contratista cumple con el menu verificado
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 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.	1	Se evidencia autorizacion para entrega de bebidas en tarros
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	Contratista cumple con el gramaje correspondiente a la cena 460 gr y gramaje 60 gr pan para refrigerio
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	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 eviencia formato de entrega satisfaccion
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NO	N/o
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NO	N/o
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NO	N/o

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	90

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600350_2001003_1_1773027490467.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.03.33 AM.jpeg



ITV_2600350_2002006_1_1773027795496.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 4.40.50 AM (1).jpeg



ITV_2600350_2002006_2_1773027795497.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 4.40.50 AM.jpeg



ITV_2600350_2002007_1_1773027958804.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM (2).jpeg



ITV_2600350_2002007_2_1773027958804.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM (1).jpeg



ITV_2600350_2002007_3_1773027958804.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM.jpeg



ITV_2600350_2002008_1_1773028049257.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 2026-03-08 at 12.00.27 AM (3).jpeg



ITV_2600350_2002011_1_1773028171728.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 2026-03-08 at 12.00.26 AM.jpeg



ITV_2600350_2003001_1_1773028277294.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 2026-03-09 at 4.40.50 AM (1).jpeg



ITV_2600350_2003002_1_1773028828662.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 4.50.48 AM.jpeg



ITV_2600350_2003005_1_1773029273374.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 2026-03-09 at 4.40.50 AM (1).jpeg



ITV_2600350_2003005_2_1773029273375.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 2026-03-09 at 4.40.50 AM.jpeg



ITV_2600350_2003006_1_1773029335199.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600350_2003009_1_1773029728005.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (9).jpeg



ITV_2600350_2003009_10_1773029728006.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM.jpeg



ITV_2600350_2003009_2_1773029728005.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (8).jpeg



ITV_2600350_2003009_3_1773029728005.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (7).jpeg



ITV_2600350_2003009_4_1773029728005.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (6).jpeg



ITV_2600350_2003009_5_1773029728005.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (5).jpeg



ITV_2600350_2003009_6_1773029728006.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (4).jpeg



ITV_2600350_2003009_7_1773029728006.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (3).jpeg



ITV_2600350_2003009_8_1773029728006.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (2).jpeg



ITV_2600350_2003009_9_1773029728006.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (1).jpeg



ITV_2600350_2004001_1_1773029887574.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.26 AM.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	2600350	FECHA	2026-03-06	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_2600350_1_1773030076639.pdf	06-03-2026 San Nicolas (1).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)	HELLEN RAMIREZ	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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600350	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	11:00:00	**Hora Fin:**	05:00:00	
Raciones Programadas:	29	**Raciones Entregadas:**	29	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de res en bistek , arroz blanco , calabaza guisada , platano maduro , jugo de fruta					**No. Menú Verificado:**		M14	
Nombre de quién atiende la visita:	HELLEN RAMIREZ					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600350	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600350	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600350_2001003_1_1773027490467.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-08 at 8.03.33 AM.jpeg



ITV_2600350_2002006_1_1773027795496.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 4.40.50 AM (1).jpeg



ITV_2600350_2002006_2_1773027795497.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 4.40.50 AM.jpeg



ITV_2600350_2002007_1_1773027958804.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM (2).jpeg



ITV_2600350_2002007_2_1773027958804.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM (1).jpeg



ITV_2600350_2002007_3_1773027958804.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.27 AM.jpeg



ITV_2600350_2002008_1_1773028049257.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 2026-03-08 at 12.00.27 AM (3).jpeg



ITV_2600350_2002011_1_1773028171728.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 2026-03-08 at 12.00.26 AM.jpeg



ITV_2600350_2003001_1_1773028277294.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 2026-03-09 at 4.40.50 AM (1).jpeg



ITV_2600350_2003002_1_1773028828662.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-09 at 4.50.48 AM.jpeg



ITV_2600350_2003005_1_1773029273374.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 2026-03-09 at 4.40.50 AM (1).jpeg



ITV_2600350_2003005_2_1773029273375.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 2026-03-09 at 4.40.50 AM.jpeg



ITV_2600350_2003006_1_1773029335199.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600350_2003009_1_1773029728005.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (9).jpeg



ITV_2600350_2003009_10_1773029728006.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM.jpeg



ITV_2600350_2003009_2_1773029728005.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (8).jpeg



ITV_2600350_2003009_3_1773029728005.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (7).jpeg



ITV_2600350_2003009_4_1773029728005.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (6).jpeg



ITV_2600350_2003009_5_1773029728005.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (5).jpeg



ITV_2600350_2003009_6_1773029728006.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (4).jpeg



ITV_2600350_2003009_7_1773029728006.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (3).jpeg



ITV_2600350_2003009_8_1773029728006.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (2).jpeg



ITV_2600350_2003009_9_1773029728006.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-09 at 5.10.14 AM (1).jpeg



ITV_2600350_2004001_1_1773029887574.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-08 at 12.00.26 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600350_1_1773030076639.pdf	06-03-2026 San Nicolas (1).pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600350	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2312-2021 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA		FECHA	04/03/26	CONTRATO		VERSIÓN	202512

Contratista:	UT alimentacion Integral 25-26.						
Nombre EP-UT-URI:	EP San Nicolas			Tipo:	Ep	Localidad:	Cali
Dirección:	cra 6 # 21-77 San Nicolas			Hora Inicio:	3:00pm	Hora Fin:	
Raciones Programadas:	490	Raciones Entregadas:	490	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Carne de res en bistek, arroz blanco, calabaza guisada, platano maduro, Jugo de fruta.					No. Menú Verificado:	#14
Nombre de quién atiende la visita:	Helen Ramirez Muñoz					Cargo de quién atiende la visita:	Auxiliar logistico

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
				C	NC	
DESAYUNO						
ALMUERZO				C	NC	
CENA	5:55 pm	40°C	X	X	NC	Temp 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:	LTL 419		Hora de llegada del vehículo:			Hora finalización de la entrega:			
Fecha SOAT:	09/01/26		Fecha Tecno-Mecánica:	29/09/2025					
Fecha Inspección:	16/10/25		No. acta de Inspección:	APMS 16-10-2025-01		% Cumplimiento:			
Subred integrada de salud:									
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X		Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Miguel Augusto Arango				
Fecha certificado médico:	09/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:	09/02/2026	Vigencia licencia de conducción:	12/07/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	09/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:			

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 SCJ-2012-2023 - FUNDACION 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	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	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

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

Nº 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 pane del día.	0	X	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las caracteristicas de los alimentos.	X	1	NA	NO	
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	X	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	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	10	PORCENTAJE %	

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotografico de cada servicio prestado.	0	X	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	X	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones 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 Policia, 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	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	

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 3

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	89,6

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 1

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N. visita		Hora		Contrato		Versión	2020-12

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Helen Ramirez Mora	Unión temporal	Auxiliar logistico	Helen Ramirez Mora
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Miguel Arango	UNIÓN TEMPORAL	Conductor	Miguel
Realizó	Maria Ochoa	Interventoría FU	Supervisora	

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

	[SI] [NO]	Cual / Nombre:		

NICKLES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 1

Scanned with CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 23-26			No. Contrato:		#181-153-28-1-2388-2023	
ID Visita:		Fecha:		Nombre establecimiento:	EP. San Nicolas.		
Ruta del día:	490	Menú verificado:	# 14	Tiempo de servida evaluado:	Cena.		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	F	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	20	NÚMERO DE RECHAZO:	6		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	I: CUMPLE R: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE R: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	I: CUMPLE R: NO CUMPLE
MUESTRA 1	465	1	MUESTRA 20	567	1	MUESTRA 39		
MUESTRA 2	494	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	521	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	518	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	459	0	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	420	0	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	484	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	512	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9	472	1	MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10	520	1	MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11	470	1	MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12	490	1	MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13	473	1	MUESTRA 32					
MUESTRA 14	482	1	MUESTRA 33					
MUESTRA 15	478	1	MUESTRA 34					
MUESTRA 16	371	1	MUESTRA 35					
MUESTRA 17	532	1	MUESTRA 36					
MUESTRA 18	470	1	MUESTRA 37					
MUESTRA 19	469	1	MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	20	TOTAL RECHAZADOS:	02	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Helen Ramirez M.	Union Temporal	Auxiliar logistico	Helen Ramirez M.
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Arcuyo	Union temporal	Conductor	MIGUEL
REALIZÓ:	Maria Ilenos	supervisor FU	supervisor	

¿El día de visita hubo acompañamiento de un actor de control / SEC / ETS / PERSONERIA / 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	2600351	FECHA	2026-03-02	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:**	11:33:00	**Hora Fin:**	12:13:00
Raciones Programadas:	47	**Raciones Entregadas:**	47	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asada pepino guisado jugo de fruta		arroz blanco yuca al vapor postre variedad			**No. Menú Verificado:**	M10
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	12:13:00	SI	27.20	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 cumple con la indumentaria necesaria durante toda la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: 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. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: 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	Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada.
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.
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	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 26.9°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: 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. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual. [Persiste]: 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. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] Operador cumple gramaje de pan y fruta, sin embargo no cumple con gramaje de queso requerido (35 gramos) [Subsana]: 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 con el gramaje requerido de la caja de comida (460 gramos), sin embargo no se da cumplimiento al gramaje del pan de refrigerio requerido (60 gramos); las cinco muestras de pan verificadas dieron un promedio de 45,2 gramos. El operador envía bebida de refrigerio de un recipiente con capacidad de 4 litros para un parte de 53 PPL (Volumen requerido 10,6 litros) [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.
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_2600351_2001003_1_1772498675966.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_2600351_2002001_1_1772498763368.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2.jpeg



ITV_2600351_2002002_1_1772498822802.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
3.jpeg



ITV_2600351_2002002_2_1772498822802.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_2600351_2002005_1_1772498882164.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
2.jpeg



ITV_2600351_2002006_1_1772498956073.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_2600351_2002007_1_1772499060193.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600351_2002008_1_1772499156211.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.
7.jpeg



ITV_2600351_2003001_1_1772499316347.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
10.jpeg



ITV_2600351_2003002_1_1772499375472.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
10.jpeg



ITV_2600351_2003005_1_1772499463735.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_2600351_2003005_1_1772499491621.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.
9.jpeg



NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600351_2003006_1_1772499572833.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
10.jpeg

ITV_2600351_2003009_1_1772499708657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600351_2003009_2_1772499708657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600351_2003009_3_1772499708657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600351_2003009_4_1772499708657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600351_2003009_5_1772499708657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600351_2003010_1_1772499902174.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. 8.jpeg	ITV_2600351_2004002_1_1772499953469.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). 9.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

	
IRS_988_1_1772499995328.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). 9.jpeg Se realiza la entrega directa de los alimentos y se evidencia registro en la planilla con el comandante de 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	2600351	FECHA	2026-03-02	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_2600351_1_1772505376617.pdf	Acta EP Municipal 02032026.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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600351	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	11:33:00	**Hora Fin:**	12:13:00	
Raciones Programadas:	47	**Raciones Entregadas:**	47	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de cerdo asada pepino guisado jugo de fruta			arroz blanco yuca al vapor postre variedad		**No. Menú Verificado:**		M10	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMINISTRADORA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600351	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600351	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600351_2001003_1_1772498675966.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_2600351_2002001_1_1772498763368.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2.jpeg



ITV_2600351_2002002_1_1772498822802.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
3.jpeg



ITV_2600351_2002002_2_1772498822802.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_2600351_2002005_1_1772498882164.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
2.jpeg



ITV_2600351_2002006_1_1772498956073.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_2600351_2002007_1_1772499060193.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600351_2002008_1_1772499156211.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.
7.jpeg



ITV_2600351_2003001_1_1772499316347.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
10.jpeg



ITV_2600351_2003002_1_1772499375472.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
10.jpeg



ITV_2600351_2003005_1_1772499463735.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_2600351_2003005_1_1772499491621.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.
9.jpeg



NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600351_2003006_1_1772499572833.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
10.jpeg

ITV_2600351_2003009_1_1772499708657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600351_2003009_2_1772499708657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600351_2003009_3_1772499708657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

NO SE PUEDE CARGAR LA IMAGEN

ITV_2600351_2003009_4_1772499708657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600351_2003009_5_1772499708657.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600351_2003010_1_1772499902174.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. 8.jpeg	ITV_2600351_2004002_1_1772499953469.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). 9.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

	
IRS_988_1_1772499995328.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). 9.jpeg Se realiza la entrega directa de los alimentos y se evidencia registro en la planilla con el comandante de estación.	

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600351_1_1772505376617.pdf	Acta EP Municipal 02032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600351	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	2600331	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4101.010.26.1.1580.2025	VERSIÓN	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:**	11:33	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	47 **Raciones Entregadas:** 47	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de Cerdo Asada, Arroz blanco, Pasta guisada, Yuca al Vapor, Jugo de fruta y Postre Variado.			**No. Menú Verificado:**	10
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo			**Cargo de quién atiende la visita:**	Almacenista.

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	12:13	27,2°C	X	C	NC	27,2 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:	JPO415	Hora de llegada del vehículo:	10:45	Hora finalización de la entrega:	12:13
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:	Jeca C. Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 Nov 25	Fecha asistencia a capacitación:	18 Nov 25	Vigencia licencia de conducción:	07 Ene 29
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: 2030351 | FECHA: 2026-03-02 | CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 | 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 tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-01-30] [Nuevo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos para preservar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se realizara que encuentren en el mas relevante para garantizar temperatura calientes +++ Periodo [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-03-21] [Nuevo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. Compromiso: [Se garantizara la temperatura adecuadamente las bebidas de despacho +++ Periodo [ ] / Subsanado [ ] / 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	2650351	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4181.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	NA	NO	[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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. Compromiso: [Se realizara la calibración de los equipos con una entidad que los certifique +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-17] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia termometro y gramera. Compromiso: [Se hará entrega de los equipos +++ 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	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	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	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	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	NA	NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	NA	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	NA	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	NA	NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El A se entrega con una temperatura de 39°C y bebida de 26.9°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. Compromiso: [Se mejorara el proceso de encamble y despacho para disminuir los tiempos y garantizar temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-01] No se evidencia mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas de los mismos. Compromiso: [Se disminuiran 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

# VISITA	2600351	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	2025-12

#					
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual. Compromiso: [La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (mayo/dic 16/17), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] La bebida no se entrega de manera individual. Compromiso: [Se enviará documento soporte donde se especifica la entrega 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	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0 (1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Operador cumple gramaje de pan y RUA, sin embargo no cumple con gramaje de queso requerido (35 gramos) Compromiso: [se va a notificar el gramaje durante el ensamble. +++ 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 requerido de la caja de cartón (450 gramos), sin embargo no se da cumplimiento al gramaje del pan de hamburguesa requerido (80 gramos): las cinco muestras de pan verificadas dieron un promedio de 45,2 gramos. El operador envía bebida de refrigerio de un recipiente con capacidad de 4 litros para un punto de 33 PPL (Volumen requerido 16,5 litros) Compromiso: [Se solicitara al proveedor los gramos correspondientes +++ 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	
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: 2025-12-10] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-01-14] No se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones diario a los responsables de la Estación de Policía. (Sin Compromiso). +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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	

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

# VISITA	2000351	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA	(NO)
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA	(NO)
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	(NA)	NO

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 PUNTAJE OBTENIDO: 25 PORCENTAJE %: 86,2

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	Raiz 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

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

TIEMPO COMIDA	Almuerzo			COMPONENTE	Verdura		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Temperatura				Color			
Peso Establecido				Sabor			
Peso Muestreado				Textura			

Powered by CamScanner

		% Adecuación				Apariencia				

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Almuerzo **COMPONENTE** Jugo o Bebida

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Almuerzo **COMPONENTE** Fruta entera

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Almuerzo **COMPONENTE** Leguminosa

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelly Agudelo	alimentacion	Administradora	
Atendió				
Acompañó	Jean Sanchez	Ut alimentacion integral	Contrat...	
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 ESCOLAR CALI 25-26		No. Contrato:	E.P. Municipal	
El Visita:		Fecha: 02 Mar 26	Nombre establecimiento:		
Ruta del día:	47	Manzanillo:	10	Tiempo de consulta evaluador:	1 Mañana
NIVEL DE INSPECCIÓN A:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RACIÓN PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	500	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	491	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	535	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	491	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	480	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 (RACIÓN PATRÓN)					
TOTAL ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelby	Alimentacion	Administrativa	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Sánchez	Vf. Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de campo	
(1 día de visita hay acompañamiento de un auxiliar de nutrición / SDC / ETS / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: 1)				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	2600352	FECHA	2026-03-02	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:**	11:33:00	**Hora Fin:**	12:43:00
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**	53	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asada pepino guisado jugo de fruta		arroz blanco yuca al vapor postre variedad			**No. Menú Verificado:**	M10
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	12:43:00	SI	27.20	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 cumple con la indumentaria necesaria durante toda la operación.

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: 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. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera [Persiste]: 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	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.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] La cena se entrega con una temperatura de 40°C y bebida de refrigerio 51°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. [Persiste]: 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. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-02-08] [2026-02-14 07:40:22] 6 La bebida no se entrega de manera individual. [Persiste]: 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	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	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_2600352_2001003_1_1772500462599.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_2600352_2002001_1_1772500513305.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2.jpeg



ITV_2600352_2002002_1_1772500561512.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
3.jpeg



ITV_2600352_2002002_2_1772500561513.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_2600352_2002005_1_1772500662854.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
2.jpeg



ITV_2600352_2002006_1_1772500862030.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_2600352_2002007_1_1772501243974.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600352_2002008_1_1772501390126.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.
7.jpeg



ITV_2600352_2002011_1_1772501897951.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
9.jpeg



ITV_2600352_2003001_1_1772502047949.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
10.jpeg



ITV_2600352_2003002_1_1772502096166.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600352_2003005_1_1772502174743.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_2600352_2003006_1_1772502250253.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
10.jpeg



ITV_2600352_2003009_1_1772502418492.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600352_2003009_2_1772502418492.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600352_2003009_3_1772502418492.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600352_2003009_4_1772502418492.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600352_2003009_5_1772502418492.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600352_2003010_1_1772502461405.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.
8.jpeg



ITV_2600352_2004002_1_1772502555655.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).
9.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1010_1_1772502584822.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).
9.jpeg
Se realiza la entrega directa de los alimentos y se evidencia registro en la planilla con el comandante de estación.



IRS_996_1_1772501416588.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_997_1_1772501444241.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_998_1_1772501471456.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.

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	2600352	FECHA	2026-03-02	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_2600352_1_1772505471949.pdf	Acta EP Rivera 02032026.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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600352	**FECHA**	2026-03-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	11:33:00	**Hora Fin:**	12:43:00
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**	53	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de cerdo asada pepino guisado jugo de fruta		arroz blanco yuca al vapor postre variedad			**No. Menú Verificado:**		M10	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMINISTRADORA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600352	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600352	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600352_2001003_1_1772500462599.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_2600352_2002001_1_1772500513305.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2.jpeg



ITV_2600352_2002002_1_1772500561512.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
3.jpeg



ITV_2600352_2002002_2_1772500561513.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_2600352_2002005_1_1772500662854.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
2.jpeg



ITV_2600352_2002006_1_1772500862030.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_2600352_2002007_1_1772501243974.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600352_2002008_1_1772501390126.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.
7.jpeg



ITV_2600352_2002011_1_1772501897951.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
9.jpeg



ITV_2600352_2003001_1_1772502047949.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
10.jpeg



ITV_2600352_2003002_1_1772502096166.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600352_2003005_1_1772502174743.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_2600352_2003006_1_1772502250253.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
10.jpeg



ITV_2600352_2003009_1_1772502418492.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600352_2003009_2_1772502418492.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600352_2003009_3_1772502418492.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600352_2003009_4_1772502418492.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600352_2003009_5_1772502418492.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600352_2003010_1_1772502461405.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.
8.jpeg



ITV_2600352_2004002_1_1772502555655.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).
9.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1010_1_1772502584822.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).
9.jpeg
Se realiza la entrega directa de los alimentos y se evidencia registro en la planilla con el comandante de estación.



IRS_996_1_1772501416588.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_997_1_1772501444241.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_998_1_1772501471456.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600352_1_1772505471949.pdf	Acta EP Rivera 02032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600352	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	2600352	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Feminina)			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 10 867-00, Comuna 5, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:33	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	53	**Raciones Entregadas:**	53	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Carne de cerdo desh, Arroz blanco, Repollo guisado, Yuca al vapor, Jugo de fruta y Postre Variado.					**No. Menú Verificado:**	10
Nombre de quién atiende la visita:	Sholsy Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	12:43	27,2°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:	JRO415	Hora de llegada del vehículo:	12:45	Hora finalización de la entrega:	12:43
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		Favorable con Requerimiento		No Recibido	
			X				

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Jean C. Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 Nov 25	Fecha asistencia a capacitación:	18 Nov 25	Vigencia licencia de conducción:	07 Ene 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600352	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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 tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0	(1)	NA	NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0	(1)	NA	NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0	(1)	NA	NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0	(1)	NA	NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0)	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-01] [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 termotermos en los vehículos *** 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: (Adjuntar o implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, mediante la utilización 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 (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. Compromiso: Se garantizara la temperatura con la disminución de tiempos de despacho *** Persiste (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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA: 2600352 | FECHA: 2026-03-02 | CONTRATO: 4161.010.26.1.1566.2025 | VERSIÓN: 202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	ND	[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: 2026-01-14] 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: 2026-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia termometro y gramera. Compromiso: [Se daran cumplimiento +++ 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: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los insumos de medición indicados, registros. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfección Compromiso: [Se entrega kit de limpieza a cada conductor +++ 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	(1)	NA	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0	(1)	NA	ND	

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	2600352	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	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: 2025-01-01] [Notificado: 2025-01-30][Plazo Seguimiento: 2025-02-14] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura Compromiso: [Se implementara registro diario de entrega con libro para colocar temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El vehículo no cuenta con formato para registro de temperatura Compromiso: [Se implementa formato de entrega de raciones diarias por solución con item de temperatura +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-03] [Notificado: 2026-02-05][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se evidencia planilla para registro de temperatura de los menores pero no se registra la temperatura de despacho o entrega. Compromiso: [Se realizara capitación para diligenciar el formato +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia planilla para el registro de temperatura de los alimentos pero no se encuentra diligenciada. Compromiso: [Se actualizara la planilla en mención +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia Planilla sin embargo Conductor diligencia la temperatura de hora de llegada al establecimiento desde la Planta aun sin retirar recuerdo. Compromiso: [Se realizara la capacitacion para el correcto diligenciamiento. +++ 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	
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	[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 refrigero 51°C, situado 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: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El A se entrega con una temperatura de 28°C y bebida de 29.6°C Compromiso: [Adquirir e implementar equipos y mecanismos adecuados para la conservación de la temperatura de los alimentos durante el transporte, incluyendo 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:

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

N° VISITA	2606352	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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 termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 10/12), como medida sanitaria, se garantiza posteriormente 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 termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 10/12), como medida sanitaria, se garantiza posteriormente 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 enviara oficio soporte donde se especifica el porque se entrega la bebida de esta forma +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-15] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se entregan las bebidas de forma individual. Compromiso: [Se enviara documento soporte donde se aclara porque se entrega la 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	
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: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se realiza el diligenciamiento del formato de entrega de raciones donde a los responsables de la Estación de Policía. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / 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	

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	2606352	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	NA / (NO)
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	0	1	NA / (NO)
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	0	1	NA / (NO)

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	PUNTAJE OBTENIDO:	25	PORCENTAJE %:	86,2

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLETICAS

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			

PERSONAS QUE ATIENDE LA VISITA _____

Powered by CamScanner

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Argudelo	Alimentación	Administradora	
Atendió				
Acompañó	Jan Sanchez	Ul. 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:**

Powered by CamScanner

	ANEXO 3. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN 18/01/2026
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4241.010.26.1.1168.2025	
El Molino:		Fecha: 02 Mar 26	Nombre establecimiento:	E.P. Rivera Olmedo			
Parte del día:	53	Marca verificador:	10	Cargo de quien evaluador:			
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:		2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (PORCIONES 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	473	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	471	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	480	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	475	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	464	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 (PORCIÓN PATRÓN)

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

OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelby	Ut alimentacion	Administrativa	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jean Sanchez	UT. alimentacion integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de Comité	

El día de visita hubo acompañamiento de un ente de control / SIC / ICBF / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA / OTRO: ¿? SI NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600353	FECHA	2026-03-02	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:**	11:33:00	**Hora Fin:**	11:56:00
Raciones Programadas:	100	**Raciones Entregadas:**	100	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	carne de cerdo asada pepino guisado jugo de fruta		arroz blanco yuca al vapor postre variedad			**No. Menú Verificado:**	M10
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	11:56:00	SI	44.50	No cumple la temperatura en caliente para los componentes del menú.
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.

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	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. [Persiste]: 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. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro ni gramera calibrados. [Persiste]: 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	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	Se evidencia estibas dentro del vehículo para evitar que los alimentos estén directamente sobre el piso del medio de transporte.
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	Se evidencia planilla 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	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.	0	Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan 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]: 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. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] Se evidencia que la bebida al D es entregada en termos plásticos y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-01] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual. [Persiste]: La bebida no se entrega de manera individual. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Persiste]: 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	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	Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-04] [2026-02-08 22:10:55] El operador cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan dando un promedio de 57 gramos. Se envia bebida en un recipiente de 10 litros para un parte de 103 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	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_2600353_2001003_1_1772502789730.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_2600353_2002002_1_1772502892527.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_2600353_2002002_2_1772502863217.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
3.jpeg



ITV_2600353_2002005_1_1772502948270.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
2.jpeg



ITV_2600353_2002006_1_1772503050073.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_2600353_2002007_1_1772503156392.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600353_2002008_1_1772503297833.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.
7.jpeg



ITV_2600353_2002009_1_1772503355110.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
5.jpeg



ITV_2600353_2002011_1_1772503440905.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
9.jpeg



ITV_2600353_2003001_1_1772503569307.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
10.jpeg



ITV_2600353_2003002_1_1772503609510.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600353_2003005_1_1772503692477.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_2600353_2003005_1_1772503726036.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.
9.jpeg



ITV_2600353_2003006_1_1772503794499.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
10.jpeg



ITV_2600353_2003007_1_1772503890006.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).
10.jpeg



ITV_2600353_2003009_1_1772504035533.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_2_1772504035533.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_3_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_4_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_5_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_6_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_7_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_8_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003010_1_1772504088210.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.
8.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1011_1_1772502994491.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
3.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1011_2_1772502994491.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1027_1_1772504155706.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_2_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_3_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_4_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_5_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_6_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

	
IRS_1027_7_1772504155707.jpeg 3.9. CONDICIONES 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 Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.	IRS_1027_8_1772504155707.jpeg 3.9. CONDICIONES 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 Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

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	2600353	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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	2600353	FECHA	2026-03-02	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_2600353_1_1772505574525.pdf	Acta EP Floresta 02032026.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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600353	**FECHA**	2026-03-02	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	11:33:00	**Hora Fin:**	11:56:00
Raciones Programadas:	100	**Raciones Entregadas:**	100	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	carne de cerdo asada pepino guisado jugo de fruta			arroz blanco yuca al vapor postre variedad		**No. Menú Verificado:**		M10	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMINISTRADORA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600353	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600353	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600353_2001003_1_1772502789730.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_2600353_2002002_1_1772502892527.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_2600353_2002002_2_1772502863217.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
3.jpeg



ITV_2600353_2002005_1_1772502948270.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
2.jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600353	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600353_2002006_1_1772503050073.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_2600353_2002007_1_1772503156392.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600353_2002008_1_1772503297833.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.
7.jpeg



ITV_2600353_2002009_1_1772503355110.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
5.jpeg



ITV_2600353_2002011_1_1772503440905.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
9.jpeg



ITV_2600353_2003001_1_1772503569307.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
10.jpeg



ITV_2600353_2003002_1_1772503609510.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600353_2003005_1_1772503692477.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_2600353_2003005_1_1772503726036.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.
9.jpeg



ITV_2600353_2003006_1_1772503794499.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
10.jpeg



ITV_2600353_2003007_1_1772503890006.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).
10.jpeg



ITV_2600353_2003009_1_1772504035533.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_2_1772504035533.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_3_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_4_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_5_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_6_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_7_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003009_8_1772504035534.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600353_2003010_1_1772504088210.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.
8.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1011_1_1772502994491.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
3.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1011_2_1772502994491.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1027_1_1772504155706.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_2_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_3_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_4_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_5_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_6_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_7_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1027_8_1772504155707.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600353_1_1772505574525.pdf	Acta EP Floresta 02032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600353	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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 2900353 FECHA 2026-03-02 CONTRATO 4161.010.26.1.1566.2025 VERSIÓN 202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	CL 44 #241, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:33	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	100	**Raciones Entregadas:**	100	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Caldo de cerdo Arepa, Jugo bienso, Pollo guisado, Arroz el vapor, Jugo de Fruta y Postre Variado.					**No. Menú Verificado:**	10
Nombre de quién atiende la visita:	Shirley Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO	11:56	44,5°C	X	C	NC	Caja Comprometa.
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:	12:45
Hora finalización de la entrega:	11:56		
Fecha SOAT:	11 Sep 25	Fecha Tecno-Mecánica:	10 Sep 25
Fecha inspección:	1	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:	Jean C. Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 Nov 25	Fecha asistencia a capacitación:	18 Nov 25	Vigencia licencia de conducción:	07 Ene 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-02 PÁGINA 1

Powered by CamScanner

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 categorizan 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, manga larga, uniforme de color blanco y zapatos de seguridad).	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: 2026-02-02] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] Se evidencia que el vehículo con placa TGT998 no cumple con el modelo establecido en las especificaciones (2014). [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencias máximas de un año.	0 (1)	N A	N O	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1)	N A	N O	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1)	N A	N O	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0 (1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. Compromiso: [Se entrega instrumento de medicion de temperatura al conductor +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
		0 (1)	N A	N O	[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. Compromiso: [Se garantizara la temperatura durante todo los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	N A	N O		[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrados. Compromiso: [Se realizara la calibración con una entidad especializada y se anexara el respectivo certificado] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrados. Compromiso: [Enviar instrumento de medición a entidad especializada para calibrar. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-17] [Notificado: 2026-02-21] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia termómetro y gramera. Compromiso: [Se entregaran los equipos correspondientes +++ 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	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	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 referenciados en las especificaciones técnicas.	0	N A	N O	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	N A	N O	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	N A	N O	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	N A	N O	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	N A	N O	[Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El Almuerzo se entrega con una temperatura de 42°C, estando por debajo del requisito para alimentos calientes. Compromiso: [Se ajustara el proceso de ensamble y despacho para garantizar los tiempos de entrega y temperatura] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0 (1)	NA / NO	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2025-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que la bebida si es entregada en bolsas plásticas y con vaso de 7 onzas y de acuerdo a especificaciones técnicas la bebida se debe entregar de manera individual por cada PPL. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-01] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual. Compromiso: [La entrega en bolsas se realiza por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 10/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [La entrega en bolsas se realiza por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 10/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-13] [Notificado: 2026-03-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual. Compromiso: [Se enviara documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en bolsas.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0 (1)	NA / NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0 (1)	NA / NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0 (1)	NA / NO	[Reportado: 2026-03-04] [Notificado: 2026-03-08][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El operador cumple con gramaje de proteina y fruta sin embargo no cumple con gramaje de pan siendo un promedio de 57 gramos. Se envio bebida en un recipiente de 10 litros para un porte de 103 PPL. Compromiso: [Se rectifica 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	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	0 (1)	NA / NO	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 2600353 FECHA 2026-03-02 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 VERSION 202512

5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0	1	N A / (NO)
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica)	0	1	N A / (NO)
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (Si aplica)	0	1	(N A) / NO

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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** Raíz o tubérculo o plátano

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Almuerzo **COMPONENTE** Verdura

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

Powered by CamScanner

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2500353	FECHA	2026-03-02	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelby Agudelo	utalimentación	Administradora	
Atendió				
Acompañó	Jean Sanchez	U1. alimentación integral.	Gerente	
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoria	Sup. de campo	

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

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

MODELO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESION: DD/MM/AAAA PÁGINA 1

Powered by CamScanner

	ANEXO 2. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO	VERSIÓN
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	28/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26			No. Contrato:		4261.010.26.1.2548.2025	
ID Visita:		Fecha: 02 Mar 26	Nombre establecimiento:	E.P. Floresta			
Ruta del día:	100	Mes de medición:	10	Tiempo de comida evaluado:		Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN A:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		B	NÚMERO 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	479	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	497	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	479	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	481	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	483	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	494	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	473	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	472	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MENÚ A PATRÓN)

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

OBSERVACIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelon	Alimentación	Almuerzo	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jean Sanchez	UT Alimentación Escolar	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de campo	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / FTS / PERSONERÍA / SECRETARÍA / 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	2600354	FECHA	2026-03-03	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:**	06:34:00	**Hora Fin:**	07:04:00
Raciones Programadas:	96	**Raciones Entregadas:**	96	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera pan variedad queso dc agua de panela con leche					**No. Menú Verificado:**	M11
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	SI	07:04:00	SI	51.00	No se cumple con la temperatura de la bebida caliente del desayuno.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-04-09
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo de placas VCQ987 Cuenta con matricula 2009 [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehiculo de placas VCQ987 cuenta con matricula 2009 [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019. [2026-02-05] [2026-02-08 22:10:55] SE EVIDENCIA VEHICULO CON MATRICULA DEL 2009 [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	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 21 de julio 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 09 de abril 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [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 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 contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion 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	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: 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. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro 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	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [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 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	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en 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. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio sin aprobación de guiso de arveja por lentejas. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] El contratista no cumplio con el menu correspondiente entrego pan de queso , menu indicaba tostadas [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.	1	El operador no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos sin embargo cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Subsana]: El operador no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos sin embargo cumple con parámetros de inocuidad. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 50,3 C) [Subsana]: El operador no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos sin embargo cumple con parámetros de inocuidad.

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.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
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.
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. [2026-01-05] [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. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de ocho proteinas(queso) con un promedio de 30 g [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] Se verificó, el peso de las 8 cajas, dando un promedio de 378 g. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] Operador da cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) asi como gramaje de postre (10g); sin embargo envia bebida en recipiente con capacidad de 10 litros para un parte de 100 PPL (cantidad requerida 25 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.
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	11	PORCENTAJE %	100.00

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.	0	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación debido a que el conductor no tenia las planillas impresas.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	

4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los aimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja. [Subsana]: Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600354_2001003_1_1772580399773.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).
11.jpeg



ITV_2600354_2002001_1_1772580458222.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600354_2002002_1_1772580517045.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg



ITV_2600354_2002002_2_1772580517045.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_2600354_2002004_1_1772580893149.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
9.jpeg



ITV_2600354_2002004_2_1772580893149.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
10.jpeg



ITV_2600354_2002006_1_1772581032746.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_2600354_2002007_1_1772581141846.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600354_2002008_1_1772581223710.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.
7.jpeg



ITV_2600354_2002011_1_1772581356928.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
5.jpeg



ITV_2600354_2003001_1_1772581466556.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
12.jpeg



ITV_2600354_2003002_1_1772581535789.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600354_2003006_1_1772581741027.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_2600354_2003007_1_1772581854065.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).
12.jpeg



ITV_2600354_2003009_1_1772582063097.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_2_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_3_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_4_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_5_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_6_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_7_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_8_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003010_1_1772582240736.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.
8.jpeg



ITV_2600354_2004004_1_1772584666943.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
8.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1139_1_1772580551887.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1139_2_1772580551887.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1140_1_1772580576957.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1140_2_1772580576957.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1141_1_1772580605161.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1141_2_1772580605161.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1149_1_1772581259064.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1150_1_1772581562925.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1151_1_1772581592529.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1154_1_1772581772049.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
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1155_1_1772581803266.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
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1156_1_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_2_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_3_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_4_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_5_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_6_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_7_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_8_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_1_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_2_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_3_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_4_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_5_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_6_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_7_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_8_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_1_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_2_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_3_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_4_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_5_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_6_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_7_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_8_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_1_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_2_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_3_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_4_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_5_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_6_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_7_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_8_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1175_1_1772584692777.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
8.jpeg
Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.

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_2600354_1_1772584916507.pdf	Acta EP Guabal 03032026.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	2600354	FECHA	2026-03-03	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)	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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600354	**FECHA**	2026-03-03	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	06:34:00	**Hora Fin:**	07:04:00
Raciones Programadas:	96	**Raciones Entregadas:**	96	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	Fruta entera pan variedad		queso dc agua de panela con leche			**No. Menú Verificado:**		M11	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMINISTRADORA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600354	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600354	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600354_2001003_1_1772580399773.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).
11.jpeg



ITV_2600354_2002001_1_1772580458222.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600354_2002002_1_1772580517045.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg



ITV_2600354_2002002_2_1772580517045.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_2600354_2002004_1_1772580893149.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
9.jpeg



ITV_2600354_2002004_2_1772580893149.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
10.jpeg



ITV_2600354_2002006_1_1772581032746.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_2600354_2002007_1_1772581141846.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600354_2002008_1_1772581223710.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.
7.jpeg



ITV_2600354_2002011_1_1772581356928.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
5.jpeg



ITV_2600354_2003001_1_1772581466556.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
12.jpeg



ITV_2600354_2003002_1_1772581535789.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600354_2003006_1_1772581741027.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_2600354_2003007_1_1772581854065.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).
12.jpeg



ITV_2600354_2003009_1_1772582063097.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_2_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_3_1772582063063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_4_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_5_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_6_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_7_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003009_8_1772582063098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600354_2003010_1_1772582240736.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.
8.jpeg



ITV_2600354_2004004_1_1772584666943.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
8.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1139_1_1772580551887.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1139_2_1772580551887.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1140_1_1772580576957.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1140_2_1772580576957.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1141_1_1772580605161.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1141_2_1772580605161.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1149_1_1772581259064.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1150_1_1772581562925.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1151_1_1772581592529.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1154_1_1772581772049.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
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1155_1_1772581803266.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
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1156_1_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_2_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_3_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_4_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_5_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_6_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_7_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1156_8_1772582098161.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_1_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_2_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_3_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_4_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_5_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_6_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_7_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1157_8_1772582128566.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_1_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_2_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_3_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_4_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_5_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_6_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_7_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1158_8_1772582164103.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_1_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_2_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_3_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_4_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_5_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_6_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_7_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1159_8_1772582193629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1175_1_1772584692777.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
8.jpeg
Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600354_1_1772584916507.pdf	Acta EP Guabal 03032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600354	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	2600354	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	6:34	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	96	**Raciones Entregadas:**	96	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Queso DC, Pan Variedad Sopa de Pereje con leche					**No. Menú Verificado:**	11
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora.

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:04	51.0°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:	FXV806	Hora de llegada del vehículo:	9:40	Hora finalización de la entrega:	7:04
Fecha SOAT:	21Jul26	Fecha Tecno-Mecánica:	09Abr26		
Fecha inspección:	16Oct25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable		Favorable con Requerimiento	No Recibido
			X		

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Diego Uribe				
Fecha certificado médico:	02Feb26	Fecha asistencia a capacitación:	01Feb26	Vigencia licencia de conducción:	19Jul26
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

ID VISITA 2600254 FECHA 2026-03-03 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 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 en portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1) NA NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo de placas VCO987 Cuenta con matrícula 2009 Compromiso: Se aclara que el pliego de condiciones exige un mínimo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de siete (7), de los cuales cinco (5) cumplen plenamente con las especificaciones; por tanto, el requisito se mantiene cumplido y la operación continúa conforme a lo exigido contractualmente *** Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo de placas VCO987 cuenta con matrícula 2009 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 *** Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-03] [Notificado: 2026-02-03][Fecha Seguimiento: 2026-02-23] SE EVIDENCIA VEHICULO CON MATRICULA DEL 2009 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 *** Persiste [ ] / Subsanado [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: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se evidencia 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, 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-01-20] [Notificado: 2025-02-03] [Plazo Seguimiento: 2025-02-18] 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 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia contenedores isotermicos para conservanar de la temperatura. (NO GUISMANZO) Compromiso: [Se garantizara la temperatura disminuyendo tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-01] [Plazo Seguimiento: 2026-03-11] 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 cartificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	N A	N O	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medicion calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-30] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: [Enviar instrumentos a entidad especializada de calibración +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera. Compromiso: [Se enviara a entidad especializada para certificacion +++ 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	N A	N O	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medicion calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] 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	
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	No se evidencia planillas de registro de lo de los mismos.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Nº VISITA	2600364	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4151.010.26.1.1585.2025	VERSIÓN	2025/12

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

1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0 (1) NA NO	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se da cumplimiento al menú establecido en el día de menus; cambio sin aprobación de queso de oreja por tostadas. [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-06] [Plazo Seguimiento: 2026-02-27] El contratista no cumplio con el menu correspondiente entrego pan de queso , menu indicaba tostados Compromiso: [Se hara los respectivos intercambios en el formulario +++ Periodo [ ] / Subsana [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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos 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 fríos 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, mientras aplique. •Verificación y registro de temperatura al momento de la entrega, dejando evidencia documental. +++ Periodo [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-01] [Notificado: 2026-03-03] [Plazo Seguimiento: 2026-03-11] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. [Temperatura de caja 50,3 C] [Sin Compromiso] +++ Periodo [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El operario no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la T° de los alimentos sin embargo cumple parcialmente con la inocuidad.
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: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [La entrega en bebidas se realiza por instrucción del supervisor y órganos de control (resolucion 1601), como medida sanitaria, se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Periodo [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-13] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual. Compromiso: [Se enviara documento soporte donde se especifica el porque se envia la bebida en termos] +++ Periodo [ ] / Subsana [X] / 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 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	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) Compromiso: [Reubicar gramajes en ensamble y garantizar cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-16] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de ocho preparados(queso) con un promedio de 30 g Compromiso: [Se va a garantizar el gramaje correspondiente +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se verifico el peso de las 6 cajas, dando un promedio de 3.78 g Compromiso: [Se va a modificar el peso durante el proceso de ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] SE TOMAN 6 MUESTRAS DE COMIDA DE MANERA ALEATORIA Y SE EVIDENCIA QUE NO CUMPLEN CON EL PESO REQUERIDO 460 GR Compromiso: [Se rectifica temperatura durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-01][Plazo Seguimiento: 2026-03-11] Operador de cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) así como gramaje de pollo (10g) un embargo envía bebida en recipiente con capacidad de 10 litros para un perfil de 150 PPL (cantidad requerida 25 litros) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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	
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 11 PORCENTAJE % 100

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	No se evidencia formatos de entrega a satisfaccion.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	(0)	1	NA	NO	El contratista no refleja el registro en el formato de la planilla debido a que no estaban impresas.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0 (1)		NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0 (1)		NA	NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los arrancitos por el descontrol en la disposición de los componentes de uno de los cajas Compromiso: [Corregir disposición de cada alimento durante el proceso +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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)	

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	2000354	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

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	2	PORCENTAJE %	50.0

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	TIEMPO COMIDA	Desayuno			COMPONENTE	Bebida en leche		
		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	Desayuno			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	Desayuno			COMPONENTE	Derivado de 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	Desayuno			COMPONENTE	Fruta		
		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		

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	2900354	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600354 FECHA 2026-03-03 CONTRATO 4161.010.26.1.1566.2025 VERSIÓN 202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Sheisy Azuero	Alimentación	Administradora	
Atendió				
Acompañó	Diego Uribe	UT Alimentación Integral	Conductor	Diego Uribe
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Supervisor	

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 ESCOLAR CALI 25-26		No. Contrato:	E.P. 6026-1	
ID Visita:	Fecha: 03/12/26	Nombre establecimiento:			
Ruta del día:	96	Menú verificado:	77	Tiempo de consumo evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN S:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	88	NÚMERO DE SECTORES:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (CANASTA 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	52	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	49	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	49	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	49	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	50	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	50	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	43	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	43	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 ACEPTADOS:	8	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATIENDE:	Shelly	Ut. Alimentación	Administradora	
ATIENDE:				
ACOMPAÑA:	Diego Uribe	Ut. Alimentación	Enlace	Diego Uribe
ACOMPAÑA:				
REALIZA:	Yair Castaño	FUV	Supervisor	

El dato de salida fue proporcionado de un ente de control / NO / SÍ / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA O 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	2600355	FECHA	2026-03-03	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:**	06:34:00	**Hora Fin:**	07:54:00
Raciones Programadas:	56	**Raciones Entregadas:**	56	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera pan variedad queso dc agua de panela con leche					**No. Menú Verificado:**	M11
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	SI	07:54:00	SI	52.20	No se cumple con la temperatura de la bebida caliente del desayuno.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-21
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 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	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo de placas VCQ987 Cuenta con matricula 2009 [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	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 21 de julio 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 09 de abril 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [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 dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] El vehiculo no cuenta con con equipos y elementos necesarios para garantizar la temperatura 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	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: 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. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro 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	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [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 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	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en 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. [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] NO CUMPLIO CON EL MENU EN EL DESYUNO , ENTREGO PAN Y CORRESPONDIA TOSTADAS [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.	1	El operador no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos sin embargo cumple con parámetros de inocuidad. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Subsana]: El operador no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos sin embargo cumple con parámetros de inocuidad. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 38,5 C) [Subsana]: El operador no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos sin embargo cumple con parámetros de inocuidad.

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.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de cinco proteinas(queso) con un promedio de 30 g [Persiste]: No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. (queso dc)
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación debido a que el conductor no tenia la planilla impresa.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los aimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja. [Subsana]: Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600355_2001003_1_1772582784712.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).
11.jpeg



ITV_2600355_2002001_1_1772582844356.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600355_2002002_1_1772582886249.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg



ITV_2600355_2002002_2_1772582886249.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_2600355_2002003_1_1772583477560.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
3.jpeg



ITV_2600355_2002003_2_1772583477560.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4.jpeg



ITV_2600355_2002004_1_1772583522297.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
9.jpeg



ITV_2600355_2002004_2_1772583522297.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
10.jpeg



ITV_2600355_2002005_1_1772582999185.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6.jpeg



ITV_2600355_2002006_1_1772583040783.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_2600355_2002007_1_1772583176461.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600355_2002008_1_1772583214998.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.
7.jpeg



ITV_2600355_2002011_1_1772583329459.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_2600355_2003001_1_1772584258133.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
12.jpeg



ITV_2600355_2003002_1_1772583599571.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600355_2003005_1_1772583727302.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg



ITV_2600355_2003006_1_1772583869889.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
13.jpeg



ITV_2600355_2003009_1_1772584114323.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600355_2003009_2_1772584114323.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600355_2003009_3_1772584114323.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600355_2003009_4_1772584114323.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600355_2003009_5_1772584114323.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600355_2003010_1_1772584193678.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.
8.jpeg



ITV_2600355_2004004_1_1772584559084.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
8.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1160_1_1772582917824.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1160_2_1772582917824.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1167_1_1772583246192.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1168_1_1772583633331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1169_1_1772583760758.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg
El operador no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos sin embargo cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_1170_1_1772583791809.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg
El operador no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos sin embargo cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_1171_1_1772583899481.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
13.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1172_1_1772583925999.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
13.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1173_1_1772584326443.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. (queso dc)



IRS_1173_2_1772584326443.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. (queso dc)



IRS_1173_3_1772584326444.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. (queso dc)



IRS_1173_4_1772584326444.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. (queso dc)

	
IRS_1173_5_1772584326444.jpeg 3.9. CONDICIONES 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 No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. (queso dc)	IRS_1174_1_1772584592634.jpeg 4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). 8.jpeg Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.

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_2600355_1_1772584946219.pdf	Acta EP Melendez 03032026.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	2600355	FECHA	2026-03-03	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)	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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600355	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	06:34:00	**Hora Fin:**	07:54:00	
Raciones Programadas:	56	**Raciones Entregadas:**	56	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	Fruta entera pan variedad		queso dc agua de panela con leche			**No. Menú Verificado:**		M11	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMINISTRADORA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600355	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600355	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600355_2001003_1_1772582784712.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).
11.jpeg



ITV_2600355_2002001_1_1772582844356.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600355_2002002_1_1772582886249.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg



ITV_2600355_2002002_2_1772582886249.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_2600355_2002003_1_1772583477560.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
3.jpeg



ITV_2600355_2002003_2_1772583477560.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4.jpeg



ITV_2600355_2002004_1_1772583522297.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
9.jpeg



ITV_2600355_2002004_2_1772583522297.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
10.jpeg



ITV_2600355_2002005_1_1772582999185.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6.jpeg



ITV_2600355_2002006_1_1772583040783.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_2600355_2002007_1_1772583176461.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600355_2002008_1_1772583214998.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.
7.jpeg



ITV_2600355_2002011_1_1772583329459.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_2600355_2003001_1_1772584258133.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
12.jpeg



ITV_2600355_2003002_1_1772583599571.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600355_2003005_1_1772583727302.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg



ITV_2600355_2003006_1_1772583869889.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
13.jpeg



ITV_2600355_2003009_1_1772584114323.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600355_2003009_2_1772584114323.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600355_2003009_3_1772584114323.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600355_2003009_4_1772584114323.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600355_2003009_5_1772584114323.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600355_2003010_1_1772584193678.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.
8.jpeg



ITV_2600355_2004004_1_1772584559084.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
8.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1160_1_1772582917824.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1160_2_1772582917824.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1167_1_1772583246192.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1168_1_1772583633331.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1169_1_1772583760758.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg
El operador no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos sin embargo cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_1170_1_1772583791809.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg
El operador no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos sin embargo cumple con parámetros de inocuidad.



IRS_1171_1_1772583899481.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
13.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1172_1_1772583925999.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
13.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1173_1_1772584326443.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. (queso dc)



IRS_1173_2_1772584326443.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. (queso dc)



IRS_1173_3_1772584326444.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. (queso dc)



IRS_1173_4_1772584326444.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. (queso dc)

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600355	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

	
IRS_1173_5_1772584326444.jpeg 3.9. CONDICIONES 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 No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. (queso dc)	IRS_1174_1_1772584592634.jpeg 4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). 8.jpeg Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600355_1_1772584946219.pdf	Acta EP Melendez 03032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600355	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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

VERSIÓN	2026/VA	FECHA	2026-01-01	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	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 #10-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	6:34	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	56 **Raciones Entregadas:** 56 **Dietas Progamadas:** 0			**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Queso DC, Pan Variedad Agua de Panela con leche			**No. Menú Verificado:**	11
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Ospedo			**Cargo de quién atiende la visita:**	Administrativo

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:54	52,2 °C	X	C	NC	T° bebida Caliente
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXU806	Hora de llegada del vehículo:	5:40	Hora finalización de la entrega:	7:54
Fecha SOAT:	21Jul26	Fecha Tecno-Mecánica:	09Abr26		
Fecha inspección:	16Oct25	No. acta de inspección:		% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud:					

CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Diego Uribe				
Fecha certificado médico:	02Feb26	Fecha asistencia a capacitación:	01Feb26	Vigencia licencia de conducción:	19Jul26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2500355	FECHA	2026-03-03	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 ND	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1) NA ND	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1) NA ND	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 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 furgon con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA ND	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA ND	[Reportado: 2026-01-07] [Modificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo de placas VCO987 Cuenta con matrícula 2009 Compromiso: [Se sidara que el pliego de condiciones exige un máximo de cuatro (4) vehículos y el oferentes dispone de siete (7), de los cuales cinco (5) cumplen plenamente con las especificaciones; por tanto, el requisito se mantiene cumplido y la operación continúa conforme a lo exigido contractualmente] +++ Pendiente [ ] / 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 ND	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA ND	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA ND	

Powered by CamScanner

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 2600355 FECHA 2026-03-03 CONTRATO 4161.010.26.1.1588.2025 VERSION 202512

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-03-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura 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: 2026-03-20] [Notificado: 2026-03-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] 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 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: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-01][Plazo Seguimiento: 2026-03-11] El vehículo no cuenta con con equipos y elementos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos [Sin Compromiso] +++ 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: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia inconvenitas de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: [Enviar instrumentos de medición a entidad especializada en calibración +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-02-11] [Notificado: 2025-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. Compromiso: [Se implementarían los correo en mención +++ 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: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / 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	No se evidencia Planilla de registro de T° de los mismos.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

FECHA IMPRESION: 2026-03-03 PAGINA 1

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-2312-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600356	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1585.2025	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	[Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-09][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] NO CUMPLIO CON EL MENU EN EL DESYUNO , ENTREGO PAN Y CORRESPONDIA TOSTADAS Compromiso: [Se realizaron las intervenciones diligenciadas el formulario +++ Persiste [ ] / Subsana [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: 2026-01-09] [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 termos plásticos para alimentos calientes y fríos con riel/o 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: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-01][Plazo Seguimiento: 2026-03-11] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de toma 36,5 C) [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: El oferente no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la T° de los alimentos sin embargo cumple con porciones que no dividen.
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: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [La entrega en termos se realiza por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión Ver1.0), como medida cautelar, se garantiza posteriormente individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-18] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual. Compromiso: [Se activará oficio soporte donde se especifica +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] 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 garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0 (1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0) 1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de cinco preparaciones con un promedio de 32 g Compromiso: [Se va garantizar el peso del cuscus +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-03

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	2500355	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	8161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	N A / N O	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Durante la verificación se evidencia que una de las cajas no cuenta con el "Tubérculo Raiz o platano" correspondiente al menú. Compromiso: [Se coloca la retroalimentación para que se corrijan el evento (bien) +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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 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	N A	N O	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	(0)	1	N A	N O	El Contratista no realiza el registro en el formato de las planillas debido a que no estaban impresas.
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	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	N A	N O	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Durante la verificacion se evidencia una presentación inadecuada de los alimentos por el deterioro en la disposicion de los componentes dentro de la caja. Compromiso: [Se realiza retroalimentación en la disposición adecuada de los alimentos +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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	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 2 PORCENTAJE % 50.0

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Desayuno **COMPONENTE** Bebida en leche

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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA ANTERIOR: 2026-02-03 PÁGINA 3

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA: 2500355 | FECHA: 2026-03-03 | CONTRATO: 4161.010.26.1.1566.2025 | 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

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-03

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-2212-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2500355	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Sheloy C. Agudelo	alimentuan	Administradora	
Atendió				

NÚMERO DE DUM A ATENDER LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-03

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600355	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4181.010.26.1.1560.2025	VERSION	202512

Acompañó Diego Uribe — Uh. Alimentación Virtual. — Diego Uribe

Acompañó

Realizó YAIR CASTAÑO MALAVER — Interventoría — Sup. de Centro

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 3. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIPO.	VERSIÓN 18/01/2016
ALIMENTACIÓN ESCOLAR S.A.S.	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4181.010.26.1.2548.2025	
El Visitor		Fecha: 03/	07/26	Nombre completo Cuidador:	E.P. Mendez		
Ponte del día:	56	Menú realizado:	11	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno		
NIVEL DE INSPECCIÓN a	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	33	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	39	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	36	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	28	0	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	33	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:	2	TOTAL RECHAZADOS:	3	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sholom	alimentacion	Administradora	Sha
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Uribe	Ut. Alimentacion integral	Conductor	Diego Uribe
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Sup. de campo	

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	2600356	FECHA	2026-03-03	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:**	06:34:00	**Hora Fin:**	07:28:00
Raciones Programadas:	90	**Raciones Entregadas:**	90	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera pan variedad queso dc agua de panela con leche					**No. Menú Verificado:**	M11
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	ADMNISTRADORA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:28:00	SI	53.10	No se cumple con la temperatura de la bebida caliente del desayuno.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-07-21
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	El conductor cumple con la indumentaria necesaria durante toda la operación.
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	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo de placas VCQ987 Cuenta con matricula 2009 [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehiculo de placas VCQ987 tiene matricula 2009 [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	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año. [2026-02-05] [2026-02-14 07:40:22] SE EVIENCIA MATRICULA DEL VEHICULO DEL 2009 [Subsana]: Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
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. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [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 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 contenedores termicos para la conservacion de la temperatura de la comida (NO SUBSANADO) [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] El vehiculo no dispone de elementos y equipos para garantizar la temperatura 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	El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: 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. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro 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	Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo. [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 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	No se evidencia planilla para el registro de temperatura de los mismos durante el transporte.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El operador no cuenta con los mecanismos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos sin embargo cumple con parámetros de inocuidad.
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.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	

8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] NO se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [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. [2026-01-05] [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. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de ocho proteinas(queso) con un promedio de 29.1 g [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-05] [2026-02-14 07:40:22] SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA ALEATOREAMENTE PARA VERIFICAR SU PESO , SE EVIDENCIA QUE DE LAS 8 MUESTRAS NINGUNA CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO PARA EL ALMUERZO (460 GR). [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Operador da cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) así como gramaje de postre (10g); sin embargo envía bebida en recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 93PPL (cantidad requerida 23.25 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.
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	Se realiza la entrega directa de los alimentos, pero no se realiza ningún registro en la planilla con el comandante de estación debido a que el conductor no tenia las planillas impresas.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los aimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja. [Subsana]: Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.

5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.43

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	81

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600356_2001001_1_1772569418502.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
11.jpeg



ITV_2600356_2002001_1_1772570295855.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600356_2002002_1_1772569568730.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg



ITV_2600356_2002002_2_1772569568730.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_2600356_2002003_1_1772569725623.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
3.jpeg



ITV_2600356_2002003_2_1772569725624.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4.jpeg



ITV_2600356_2002006_1_1772569824971.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_2600356_2002007_1_1772569987662.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600356_2002008_1_1772570091913.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.
7.jpeg



ITV_2600356_2002011_1_1772570252205.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_2600356_2003001_1_1772570420723.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
12.jpeg



ITV_2600356_2003002_1_1772570488099.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600356_2003006_1_1772570849665.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_2600356_2003008_1_1772570995416.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).
13.jpeg



ITV_2600356_2003009_1_1772571222063.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600356_2003009_2_1772571222063.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600356_2003009_3_1772571222063.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600356_2003009_4_1772571222064.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600356_2003009_5_1772571222064.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600356_2003010_1_1772579055818.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.
8.jpeg



ITV_2600356_2004004_1_1772579547262.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
8.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1075_1_1772569607607.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1075_2_1772569607608.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1076_1_1772569642927.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1076_2_1772569642927.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1077_1_1772569757413.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
3.jpeg
Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.



IRS_1077_2_1772569757413.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4.jpeg
Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.



IRS_1085_1_1772570125106.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1086_1_1772570875941.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
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1087_1_1772570904367.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
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1090_1_1772571256709.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1090_2_1772571256709.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1090_3_1772571256709.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1090_4_1772571256709.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1090_5_1772571256709.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1091_1_1772571292476.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1091_2_1772571292476.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1091_3_1772571292477.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1091_4_1772571292477.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1091_5_1772571292477.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1092_1_1772571326066.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1092_2_1772571326066.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1092_3_1772571326066.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1092_4_1772571326066.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1092_5_1772571326066.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1093_1_1772571355676.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1093_2_1772571355676.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1093_3_1772571355676.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1093_4_1772571355676.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1093_5_1772571355676.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1138_1_1772579529303.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
8.jpeg
Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.

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_2600356_1_1772687212831.pdf	Acta EP Lido 03032026.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	2600356	FECHA	2026-03-03	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)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	ADMNISTRADORA
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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600356	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	06:34:00	**Hora Fin:**	07:28:00	
Raciones Programadas:	90	**Raciones Entregadas:**	90	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	Fruta entera pan variedad queso dc agua de panela con leche					**No. Menú Verificado:**		M11	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMNISTRADORA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600356	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600356	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600356_2001001_1_1772569418502.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
11.jpeg



ITV_2600356_2002001_1_1772570295855.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
6.jpeg



ITV_2600356_2002002_1_1772569568730.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg



ITV_2600356_2002002_2_1772569568730.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_2600356_2002003_1_1772569725623.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
3.jpeg



ITV_2600356_2002003_2_1772569725624.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4.jpeg



ITV_2600356_2002006_1_1772569824971.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_2600356_2002007_1_1772569987662.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
6.jpeg



ITV_2600356_2002008_1_1772570091913.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.
7.jpeg



ITV_2600356_2002011_1_1772570252205.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_2600356_2003001_1_1772570420723.jpeg
3.1. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.
12.jpeg



ITV_2600356_2003002_1_1772570488099.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600356_2003006_1_1772570849665.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_2600356_2003008_1_1772570995416.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).
13.jpeg



ITV_2600356_2003009_1_1772571222063.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600356_2003009_2_1772571222063.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600356_2003009_3_1772571222063.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600356_2003009_4_1772571222064.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600356_2003009_5_1772571222064.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600356_2003010_1_1772579055818.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.
8.jpeg



ITV_2600356_2004004_1_1772579547262.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
8.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1075_1_1772569607607.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1075_2_1772569607608.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1076_1_1772569642927.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
1.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1076_2_1772569642927.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
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.



IRS_1077_1_1772569757413.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
3.jpeg
Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.



IRS_1077_2_1772569757413.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4.jpeg
Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600356	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1085_1_1772570125106.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.
7.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1086_1_1772570875941.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
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1087_1_1772570904367.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
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1090_1_1772571256709.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1090_2_1772571256709.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1090_3_1772571256709.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1090_4_1772571256709.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1090_5_1772571256709.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1091_1_1772571292476.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1091_2_1772571292476.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1091_3_1772571292477.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1091_4_1772571292477.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1091_5_1772571292477.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1092_1_1772571326066.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1092_2_1772571326066.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1092_3_1772571326066.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1092_4_1772571326066.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1092_5_1772571326066.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1093_1_1772571355676.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1093_2_1772571355676.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1093_3_1772571355676.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1093_4_1772571355676.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1093_5_1772571355676.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1138_1_1772579529303.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
8.jpeg
Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600356_1_1772687212831.pdf	Acta EP Lido 03032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600356	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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 2600356 FECHA 2026-03-03 CONTRATO 4161.010.26.1.1565.2026 VERSIÓN 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:**	6:34	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	90 **Raciones Entregadas:** 90 **Dietas Progamadas:** 0			**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Queso DC, Pan Variedad Jugo de Panela con leche			**No. Menú Verificado:**	11
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo			**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:28	59,1°C	X	C	NC	1° bebida caliente
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	~~EXV806~~	Hora de llegada del vehículo:	5:40	Hora finalización de la entrega:	7:28
Fecha SOAT:	21 Jul 26	Fecha Tecno-Mecánica:	09 Abr 26		
Fecha inspección:	16 02 26	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:	Diego Uribe				
Fecha certificado médico:	02 Feb 26	Fecha asistencia a capacitación:	01 Feb 26	Vigencia licencia de conducción:	19 Jul 26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

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 2600350 FECHA 2026-03-03 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 catalogúen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1) NA NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1) NA NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1) NA NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2016 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El vehículo de placas VCQ997 Cuenta con matrícula 2009 Compromiso: [Se solicita que el pliego de condiciones exige un mínimo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de seis (7), de los cuales cinco (5) cumplen plenamente con los especificaciones; por tanto, el requisito se mantiene cumplido y la operación continúa conforme a lo exigido. nuevamente] +++ 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	[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El vehículo de placas VCQ997 tiene matrícula 2009 Compromiso: [Se retoma 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] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] SE EVIDENCIA MATRICULA DEL VEHICULO DEL 2008 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] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: 2026-03-03 PÁGINA 2

Powered by CamScanner

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higénico-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: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura 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 frios 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] 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 frios 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencian recipientes térmicos para la conservación de la temperatura de la comida (NO SUBSANADO) Compromiso: [Garantizará la temperatura adecuada diferenciando los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / 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: 2025-12-20] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: [Se envia instrumentos a entidad especializada en calibración +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El vehículo no cuenta con termometro y gramera. Compromiso: [Se implementara los instrumentos en ejecución en cada vehículo +++ 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	N A	N O	[Reportado: 2025-12-20] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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 diligencias las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	1	N A	N O	No se evidencia planilla de registro de T° de los mismos

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

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	2600356	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1560.2025	VERSION	20251.2

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

[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-01-20][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con equipos como 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 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 [X] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:
El operador no cuenta con los mecanismos requeridos para garantizar la temperatura de los alimentos durante su entrega como termos, recipientes de conservación.

[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-01-20][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 lineamientos de control interno 15/12], como medida sanitaria, se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones.

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-11][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual
Compromiso: [Se envuelve el transporte con especificación acerca de la entrega de la bebida

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-01][Plazo Seguimiento: 2026-02-18]NO se evidencia cercas o objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento
Compromiso: [Realizar instalación de mesas o adquirir carpa

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-11][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencian Carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos cuando no está a la intemperie.
Compromiso: [Se solicitara a los asistentes la reubicación de las mesas y en caso de ser necesario se implementara las carpas

+++ Persiste [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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600356	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4151.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

#					
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (Milo huevo tres) Compromiso: [Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-16] De acuerdo al protocolo de montaje se verifica el peso de ocho proteína(s) que son porcionis de 76.1 g Compromiso: [Se va garantizar el gramaje desde el proveedor ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-03] [Notificado: 2026-02-14] Plazo Seguimiento: 2026-03-01] SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA ALEATOREAMENTE PARA VERIFICAR SU PESO , SE EVIDENCIA QUE DE LAS 8 MUESTRAS NINGUNA CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO PARA EL ALMUERZO (400 GR). Compromiso: [Se va a rectificar el gramaje durante el ensamble ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / 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	
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	No se evidencia formatos de entrega a satisfacción.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	(0)	1	NA	NO	El contratista no realiza el registro en el formato de las planillas debido a que no estaban impresas.
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0 (1)		NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0 (1)		NA	NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-03-18] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los alimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja. Compromiso: [Mejorar el procesoque disposición de los alimentos durante el proceso ••• Persiste [ ] / Subsana [X] / 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)	
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 2 PORCENTAJE % 50.0

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESION: 2026-03-03 PAGINA 3

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

[illegible]	2000358	FECHA	2026-03-03	CONTRATO	4151.010.26.1.1068-2025	VERSIÓN	2025-2

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

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

COMPONENTE	Bebida en leche		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Color			
Sabor			
Textura			
Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

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

COMPONENTE	Derivado de Cereal		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Color			
Sabor			
Textura			
Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

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

COMPONENTE	Fruta		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Color			
Sabor			
Textura			
Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)

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

COMPONENTE	Fruta entera		
ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
Color			
Sabor			
Textura			
Apariencia			

Powered by CamScanner

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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2000356	FECHA	2025-03-03	CONTRATO	4161.010.26.1.1368.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo R	ut alimentación	Administradora	SAR
Atendió				
Acompañó	Diego Uribe	Uf. alimentación (Vigilancia)	Conductor	Diego Uribe
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de Campo	

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

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

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Cerdos:	E.P.	FECHA DE LA VERIFICACIÓN:	Lido
ID Visita:		Fecha:	03 Feb 26	Nombre establecimiento:			
Parte del día:	90	Hora verificada:	11	Tiempo de consumo evaluado:			Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZOS:			2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RACIÓN PATRÓN)

No. Muestra	Peso	C: CUMPLE D: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	C: CUMPLE D: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	C: CUMPLE D: NO CUMPLE
MUESTRA 1	46	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	43	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	53	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	39	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	58	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 (RACIÓN PATRÓN)

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

COMENTARIOS Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelsy	Vitalimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Uribe	U.T. Alimentación Integral	Supervisor	Diego Uribe
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	FUV	Supervisor Planta	

El día de visita cumple/incumplimiento de un punto de control / NC / CTC / PCR/CUMBRA / DETENIMIENTO / CONTAMINACIÓN LA COMIDA SI ___ NO ___

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600357	FECHA	2026-03-04	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:**	09:05:00	**Hora Fin:**	04:35:00
Raciones Programadas:	1879	**Raciones Entregadas:**	1879	**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:**	ADMNISTRADORA

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	11:50:00	SI		Temperatura en caliente: 63.1 arroz blanco, 62.1 lentejas guisadas, 67.2 platano maduro melao, 68.8 carne de res encebollada y jugo de fruta 5.0
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	Los equipos no son acordes a las necesidades del servicio en capacidad ya que se evidencia pescado congela en proceso y descongelación no controlada.
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	
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	1	
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	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75.00

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	1	Se evidencia termómetro en cada una de las etapas del proceso. [2026-02-19] [2026-03-01 23:23:28] Se evidenican solo 2 termometros , esamble y transporte [Subsana]: Se evidencia termómetro en cada una de las etapas del proceso. [2026-02-26] [2026-03-02 22:39:38] No se evidencian termometros en cada una de las etapas del proceso de produccion [Subsana]: Se evidencia termómetro en cada una de las etapas del proceso.
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	1	
3	El Contratista lleva un registro legible de cada proceso y con fecha de los detalles pertinentes de recepción, almacenamiento, elaboración, procesamiento, producción, ensamble, distribución y transporte, mediante el correcto diligenciamiento del Formato de control que considere para evidenciar el cumplimento de los requisitos técnicos.	1	

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	NO	Durante la visita no se evidencia recepción de materias primas para realizar el aspecto a evaluar.
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.	NO	Durante la visita no se evidencia recepción de materias primas para realizar el aspecto a evaluar.
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	NO	Durante la visita no se evidencia recepción de materias primas para realizar el aspecto a evaluar.
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	NO	Durante la visita no se evidencia recepción de materias primas para realizar el aspecto a evaluar.

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	Durante la visita no se evidencia recepción de materias primas para realizar el aspecto a evaluar.
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante plantillas de registro del vehículo.	NO	Durante la visita no se evidencia recepción de materias primas para realizar el aspecto a evaluar.
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	NO	Durante la visita no se evidencia recepción de materias primas para realizar el aspecto a evaluar.
TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS			

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

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	1	Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad. [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) [Subsana]: Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad. [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) [Subsana]: Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad. [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 [Subsana]: Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Subsana]: Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia arrume de bultos en el area de fruver [Subsana]: Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.
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	El contratista cuenta con inventario mínimo de menaje y utensilios asegurando la calidad en todos sus procesos.

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 cuenta con suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [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 cuenta con suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento. [Persiste]: El contratista no cuenta con suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [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 cuenta con suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [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 cuenta con suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento [Persiste]: El contratista no cuenta con suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: El contratista no cuenta con suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Las canastillas no son suficientes se evidencian arrumes de bultos [Persiste]: El contratista no cuenta con suficientes canastillas para el almacenamiento de los productos.
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 áreas compartidas en el almacenamiento de producto. [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 áreas compartidas en el almacenamiento de producto. [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 áreas compartidas en el almacenamiento de producto. [2026-02-06] [2026-02-14 07:40:22] Se evidencia almaceamiento de huevo en el area de fruver [Persiste]: Se evidencia áreas compartidas en el almacenamiento de producto. [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 áreas compartidas en el almacenamiento de producto.
6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	0	El contratista no cuentan con los equipos suficientes de refrigeración para el proceso de descongelación de proteína.
7	Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	0	No se mantiene la cadena de frio de los alimentos almacenados ya que no se cuenta con los equipos de frio necesarios para los diferentes procesos.
8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	1	
9	No se evidencian alimentos denominados como "Preparaciones Prohibidas" contemplado en el Anexo Técnico de Alimentación N-007. No se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.	1	

10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	1	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene y se encuentran libres de cualquier contaminación.
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	No se evidencia separación física de las materias primas ya que hay productos desechables con alimentos en las bodegas y en el refrigerador se evidencia embutidos con limón y un recipiente plástico. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. [Persiste]: No se evidencia separación física de las materias primas ya que hay productos desechables con alimentos en las bodegas y en el refrigerador se evidencia embutidos con limón y un recipiente plástico. [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]: No se evidencia separación física de las materias primas ya que hay productos desechables con alimentos en las bodegas y en el refrigerador se evidencia embutidos con limón y un recipiente plástico. [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]: No se evidencia separación física de las materias primas ya que hay productos desechables con alimentos en las bodegas y en el refrigerador se evidencia embutidos con limón y un recipiente plástico. [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]: No se evidencia separación física de las materias primas ya que hay productos desechables con alimentos en las bodegas y en el refrigerador se evidencia embutidos con limón y un recipiente plástico.
12	Se cumplen con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos y/o garantiza acciones que permitan realizar la limpieza y la verificación del área.	0	No se evidencia distancias perimetrales entre el producto y la pared obstaculizando la limpieza y desinfección.
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	1	Los alimentos se encuentran debidamente etiquetados y rotulados conforme a la norma vigente y los empaques están en buen estado.
14	Se implementan y se mantienen actualizados registros de recepción de materias primas, entradas y salidas, registros de producto no conforme, registros control de temperatura de equipos.	1	
TOTAL ALMACENAMIENTO			

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	57.14

5. PRODUCCIÓN

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

1	El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)	0	El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de elaboración de los alimentos ya que las áreas se encuentran muy sucias y en los mesones se evidencia mucho desorden. [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 durante el proceso de elaboración de los alimentos ya que las áreas se encuentran muy sucias y en los mesones se evidencia mucho desorden. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia area de lavado de manos [Persiste]: El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de elaboración de los alimentos ya que las áreas se encuentran muy sucias y en los mesones se evidencia mucho desorden. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de elaboración de los alimentos ya que las áreas se encuentran muy sucias y en los mesones se evidencia mucho desorden. [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 durante el proceso de elaboración de los alimentos ya que las áreas se encuentran muy sucias y en los mesones se evidencia mucho desorden. [2026-02-26] [2026-03-02 22:39:38] El contratista no garantiza las BPM durante el ptoceso de elaboracion de alimentos [Persiste]: El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de elaboración de los alimentos ya que las áreas se encuentran muy sucias y en los mesones se evidencia mucho desorden.
2	El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	1	El contratista implementa formatos como mecanismos para el control en sus procesos de elaboración y entrega de los alimentos para evitar alguna contaminacion.
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.	1	El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y 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. [Subsana]: El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.
4	Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.	1	Se evidencia que el contratista garantiza el servido del producto terminado controlando los cruces de flujos de producción evitando algún riesgo de contaminación cruzada. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia recipiente isotermico para mantener la temperartura del producto terminado [Subsana]: El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio. [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. [Subsana]: El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio. [2026-02-26] [2026-03-02 22:39:38] No se garantiza el servido del producto terminado bajo condiciones que evite el contraflujo de producción [Subsana]: El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.
5	Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.	1	
TOTAL PRODUCCIÓN			

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.00

6. ENSAMBLE

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	0	No se evidencia área exclusiva para el ensamble ya que esta área comparte procesos de cocción, frituras y elaboración de jugos.
2	Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1	Las preparaciones al momento de salir de la planta de producción se encuentran debidamente rotuladas.
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	1	
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	1	Se evidencia que los utensilios se encuentran estandarizados para cada uno de los componentes.

TOTAL ENSAMBLE					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75.00

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	1	Se evidencia cumplimiento en la rotación del menú de acuerdo al formato de control de contramuestras.
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	1	
3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	1	Se evidencia cumplimiento en los gramajes de las preparaciones del menú verificado. [2025-12-28] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple la capacidad del vaso utilizado (7 onzas) al no cumplir con el volumen establecido en la minuta patrón (250cc) [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los gramajes de las preparaciones del menú verificado. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple la capacidad del vaso establecido para cada tiempo de comida, están usando un vaso de 7 onzas. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los gramajes de las preparaciones del menú verificado. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] De 10 muestras aleatorias se obtuvo un promedio de peso servido por bandeja de 431gr [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los gramajes de las preparaciones del menú verificado. [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 [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los gramajes de las preparaciones del menú verificado. [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. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los gramajes de las preparaciones del menú verificado. [2026-02-19] [2026-03-01 23:23:28] Se toman 50 muestras aleatoreamente de almuerzo , se evidencia mas de 11 muestras que no cumple con el gramaje requerido 460 gr [Subsana]: Se evidencia cumplimiento en los gramajes de las preparaciones del menú verificado.
4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	1	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	NA	No aplica.

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 cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc. [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 cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc. [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 cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se cumple las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea enriquecido con ácido fólico y zinc. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.
8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	1	
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	1	Se evidencia rotación de postres durante el ciclo de menús.
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	No observado.
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	No observado.
12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	NO	No observado.
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	NO	No observado.
14	El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.	1	Se evidencia que el contratista emplea filetes de pescado.
15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	1	Se evidencia ficha técnica del arroz blanco fortificado con acido fólico y zinc tipo 1 grado 2.
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	1	
17	Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente.	1	
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	1	
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	NO	No observado.

20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	NO	No observado.
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	NO	No observado.
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	NO	No observado.

TOTAL CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100.00

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo), si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	0	No se evidencia en la planta el siguiente personal: ing. de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad. [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]: El contratista no cumple con el personal mínimo requerido y no se evidencia en la planta el siguiente personal: ing. de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad. [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]: El contratista no cumple con el personal mínimo requerido y no se evidencia en la planta el siguiente personal: ing. de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad. [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]: El contratista no cumple con el personal mínimo requerido y no se evidencia en la planta el siguiente personal: ing. de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad. [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]: El contratista no cumple con el personal mínimo requerido y no se evidencia en la planta el siguiente personal: ing. de calidad de alimentos, nutricionista, profesional en salud ocupacional y supervisor de calidad.
2	El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos).	1	Se evidencia que el personal de planta cuenta con la documentación requerida y aval por parte de la supervision.
3	El contratista no permite el ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	1	
4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
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	Se evidencia que el personal cumple con los hábitos de higiene personal y buenas practicas higiénicas. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Se evidencia personal manipulador en las diferentes áreas sin tapabocas o con tapabocas sin el uso correcto. [Subsana]: Se evidencia que el personal cumple con los hábitos de higiene personal y buenas practicas higiénicas.

6	Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	1	Se evidencia el lavado de manos con agua y jabón desinfectante y si es necesario lavado de manos en cada cambio de actividades para evitar el riesgo de contaminación. [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 el lavado de manos con agua y jabón desinfectante y si es necesario lavado de manos en cada cambio de actividades para evitar el riesgo de contaminación. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia Jabón ni desinfectante en lasáreas de cocina y ensamble. [Subsana]: Se evidencia el lavado de manos con agua y jabón desinfectante y si es necesario lavado de manos en cada cambio de actividades para evitar el riesgo de contaminación. [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 el lavado de manos con agua y jabón desinfectante y si es necesario lavado de manos en cada cambio de actividades para evitar el riesgo de contaminación.
7	El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos. En caso de presentarse, se cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud (fecha, razón clínica, descripción de acciones y concepto).	1	
8	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	1	Se evidencia que los manipuladores cuentan con certificado medico inferior aun año y son aptos para manipular alimentos.
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 una secuencia lógica desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado. [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 una secuencia lógica desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado. [2025-12-25] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y ensamble. [Persiste]: No se evidencia una secuencia lógica desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado. [2025-12-30] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia secuencia lógica en los procesos. [Persiste]: No se evidencia una secuencia lógica desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia cruce de actividad recepción de fruver con retiro de residuos solidos. [Persiste]: No se evidencia una secuencia lógica desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado.
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	1	Las áreas se encuentran debidamente señalizadas.

3	Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.	0	Se evidencia desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción. [2025-12-23] [2026-01-02 00:00:00] Algunas ventanas de la cocina 2 requieren instalación de angeos. [Persiste]: Se evidencia desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia ventanas abiertas sin sus respectivos angeos de seguridad, en las área de cocina. [Persiste]: Se evidencia desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia paredes sucias y piso sucio debajo de estibas (en abarrotes) [Persiste]: Se evidencia desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción. [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 desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción. [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 desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción. [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 desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] Contratista implementa angeos en área de preliminado y en una de las dos ventanas del área de cocina. En el área de preliminado y porcionado se evidencia desprendimiento del techo. [Persiste]: Se evidencia desprendimiento de pintura al ingreso de la planta de producción.
4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	0	Se evidencia que los mesones se encuentran con residuos de bolsas y alimentos y las estufas se encuentran muy sucias. [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 que los mesones se encuentran con residuos de bolsas y alimentos y las estufas se encuentran muy sucias. [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 que los mesones se encuentran con residuos de bolsas y alimentos y las estufas se encuentran muy sucias. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] Se evidencia estufa con grasa incrustada [Persiste]: Se evidencia que los mesones se encuentran con residuos de bolsas y alimentos y las estufas se encuentran muy sucias. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia estufa con grasa incrustada. [Persiste]: Se evidencia que los mesones se encuentran con residuos de bolsas y alimentos y las estufas se encuentran muy sucias. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Se evidencia que los mesones se encuentran con residuos de bolsas y alimentos y las estufas se encuentran muy sucias. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] SE evidencia estufas con grasa incrustada. [Persiste]: Se evidencia que los mesones se encuentran con residuos de bolsas y alimentos y las estufas se encuentran muy sucias.

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	Faltan contenedores para la disposición de residuos solidos en toda la planta de producción. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Faltan contenedores para la disposicion de residuos sólidos, las bolsas se están dejando acumuladas sobre el suelo. [Persiste]: Faltan contenedores para la disposición de residuos solidos en toda la planta de producción. [2026-01-13] [2026-02-03 22:57:25] No se evidencia recipiente para el preliminado de ahuyama [Persiste]: Faltan contenedores para la disposición de residuos solidos en toda la planta de producción. [2026-01-21] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia recipientes insuficientes para la disposición de residuos solidos. [Persiste]: Faltan contenedores para la disposición de residuos solidos en toda la planta de producción. [2026-01-29] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Faltan contenedores para la disposición de residuos solidos en toda la planta de producción. [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]: Faltan contenedores para la disposición de residuos solidos en toda la planta de producción. [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]: Faltan contenedores para la disposición de residuos solidos en toda la planta de producción.
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	1	Se evidencia control del aceite usado por empresa autorizada en la planta de producción.
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	1	
13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	0	Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción. [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 moscas en la planta de producción. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencian moscas en el area de produccion [Persiste]: Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción. [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 moscas en la planta de producción. [2026-02-17] [2026-02-21 15:29:46] Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción. [Persiste]: Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	61.54

10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	1	Se evidencia oficio de aprobación de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	1	
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	

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600357_1001001_1_1772665610359.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
1.jpeg



ITV_2600357_1001001_2_1772665610359.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
2.jpeg



ITV_2600357_1002001_1_1772665769697.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.
3.jpeg



ITV_2600357_1004001_1_1772666203654.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg



ITV_2600357_1004001_2_1772666203654.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
5.jpeg



ITV_2600357_1004002_1_1772666459277.jpeg
4.2. ALMACENAMIENTO: 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.
4.jpeg



ITV_2600357_1004003_1_1772667024518.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
6.jpeg



ITV_2600357_1004005_1_1772667336950.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.
7.jpeg



ITV_2600357_1004005_2_1772667336950.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.
8.jpeg



ITV_2600357_1004006_1_1772667872813.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
1.jpeg



ITV_2600357_1004006_2_1772667872813.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
2.jpeg



ITV_2600357_1004007_1_1772668074501.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
1.jpeg



ITV_2600357_1004007_2_1772668074502.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
2.jpeg



ITV_2600357_1004010_1_1772668250260.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.
9.jpeg



ITV_2600357_1004011_1_1772668421036.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.
10.jpeg



ITV_2600357_1004011_1_1772668565370.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.
12.jpeg



ITV_2600357_1004011_2_1772668421036.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.
11.jpeg



ITV_2600357_1004012_1_1772668827588.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.
13.jpeg



ITV_2600357_1004013_1_1772668985437.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
14.jpeg



ITV_2600357_1004013_2_1772668985437.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
15.jpeg



ITV_2600357_1005001_1_1772669205474.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
16.jpeg



ITV_2600357_1005001_2_1772669205474.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
17.jpeg



ITV_2600357_1005001_3_1772669205474.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
18.jpeg



ITV_2600357_1005002_1_1772669695862.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.
19.jpeg



ITV_2600357_1005002_2_1772669695862.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.
20.jpeg



ITV_2600357_1005002_3_1772669695863.jpeg
5.2. PRODUCCIÓN: El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.
21.jpeg



ITV_2600357_1005003_1_1772669940481.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.
1.jpeg



ITV_2600357_1005003_2_1772669940481.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.
2.jpeg



ITV_2600357_1005003_3_1772669940481.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.
3.jpeg



ITV_2600357_1005003_4_1772669940481.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.
4.jpeg



ITV_2600357_1005003_5_1772669940482.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.
5.jpeg



ITV_2600357_1005003_6_1772669940482.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.
6.jpeg



ITV_2600357_1005004_1_1772670277619.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.
7.jpeg



ITV_2600357_1005004_2_1772670277620.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.
8.jpeg



ITV_2600357_1006001_1_1772671022170.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
9.jpeg



ITV_2600357_1006001_2_1772671022170.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
10.jpeg



ITV_2600357_1006001_3_1772671022170.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
11.jpeg



ITV_2600357_1006002_1_1772671510442.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.
12.jpeg



ITV_2600357_1006004_1_1772671654643.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
13.jpeg



ITV_2600357_1006004_2_1772671654643.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
14.jpeg



ITV_2600357_1007001_1_1772674743278.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
1.jpeg



ITV_2600357_1007001_2_1772674743278.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
2.jpeg



ITV_2600357_1007001_3_1772674743278.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
3.jpeg



ITV_2600357_1007003_1_1772686057244.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_2600357_1007003_1_1772686272494.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.
21.jpeg



ITV_2600357_1007003_1_1772686404128.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.
41.jpeg



ITV_2600357_1007003_10_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
10.jpeg



ITV_2600357_1007003_10_1772686272494.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.
30.jpeg



ITV_2600357_1007003_10_1772686404128.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.
50.jpeg



ITV_2600357_1007003_11_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
11.jpeg



ITV_2600357_1007003_11_1772686272494.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.
31.jpeg



ITV_2600357_1007003_12_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
12.jpeg



ITV_2600357_1007003_12_1772686272494.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.
32.jpeg



ITV_2600357_1007003_13_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
13.jpeg



ITV_2600357_1007003_13_1772686272494.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.
33.jpeg



ITV_2600357_1007003_14_1772686057245.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
14.jpeg



ITV_2600357_1007003_14_1772686272494.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.
34.jpeg



ITV_2600357_1007003_15_1772686057245.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
15.jpeg



ITV_2600357_1007003_15_1772686272494.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.
35.jpeg



ITV_2600357_1007003_16_1772686057245.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
16.jpeg



ITV_2600357_1007003_16_1772686272494.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.
36.jpeg



ITV_2600357_1007003_17_1772686057245.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.
17.jpeg



ITV_2600357_1007003_17_1772686272495.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.
37.jpeg



ITV_2600357_1007003_18_1772686057245.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.
18.jpeg



ITV_2600357_1007003_18_1772686272495.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.
38.jpeg



ITV_2600357_1007003_19_1772686057245.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.
19.jpeg



ITV_2600357_1007003_19_1772686272495.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.
39.jpeg



ITV_2600357_1007003_2_1772686057244.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_2600357_1007003_2_1772686272494.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.
22.jpeg



ITV_2600357_1007003_2_1772686404128.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.
42.jpeg



ITV_2600357_1007003_20_1772686057245.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.
20.jpeg



ITV_2600357_1007003_20_1772686272495.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.
40.jpeg



ITV_2600357_1007003_3_1772686057244.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_2600357_1007003_3_1772686272494.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.
23.jpeg



ITV_2600357_1007003_3_1772686404128.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.
43.jpeg



ITV_2600357_1007003_4_1772686057244.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_2600357_1007003_4_1772686272494.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.
24.jpeg



ITV_2600357_1007003_4_1772686404128.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.
44.jpeg



ITV_2600357_1007003_5_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
5.jpeg



ITV_2600357_1007003_5_1772686272494.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.
25.jpeg



ITV_2600357_1007003_5_1772686404128.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.
45.jpeg



ITV_2600357_1007003_6_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
6.jpeg



ITV_2600357_1007003_6_1772686272494.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.
26.jpeg



ITV_2600357_1007003_6_1772686404128.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.
46.jpeg



ITV_2600357_1007003_7_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
7.jpeg



ITV_2600357_1007003_7_1772686272494.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.
27.jpeg



ITV_2600357_1007003_7_1772686404128.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.
47.jpeg



ITV_2600357_1007003_8_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
8.jpeg



ITV_2600357_1007003_8_1772686272494.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.
28.jpeg



ITV_2600357_1007003_8_1772686404128.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.
48.jpeg



ITV_2600357_1007003_9_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
9.jpeg



ITV_2600357_1007003_9_1772686272494.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.
29.jpeg



ITV_2600357_1007003_9_1772686404128.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.
49.jpeg



ITV_2600357_1007007_1_1772674925935.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).
4.jpeg



ITV_2600357_1007007_1_1772675178470.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).
6.jpeg



ITV_2600357_1007007_2_1772674925936.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).
5.jpeg



ITV_2600357_1007007_2_1772675178471.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).
7.jpeg



ITV_2600357_1007009_1_1772675627134.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
9.jpeg



ITV_2600357_1007014_1_1772682025694.jpeg
7.14. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.
1.jpeg



ITV_2600357_1007014_2_1772682025694.jpeg
7.14. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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.
2.jpeg



ITV_2600357_1007015_1_1772682184301.jpeg
7.15. CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
3.jpeg



ITV_2600357_1007015_2_1772682184301.jpeg
7.15. CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
4.jpeg



ITV_2600357_1008002_1_1772683112013.jpeg
8.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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).
5.jpeg



ITV_2600357_1008002_2_1772683112013.jpeg
8.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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).
6.jpeg



ITV_2600357_1008005_1_1772683258898.jpeg
8.5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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)
7.jpeg



ITV_2600357_1008005_2_1772683258898.jpeg
8.5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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)
8.jpeg



ITV_2600357_1008006_1_1772683454236.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
9.jpeg



ITV_2600357_1008008_1_1772683729544.jpeg
8.8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.
5.jpeg



ITV_2600357_1008008_2_1772683729545.jpeg
8.8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.
6.jpeg



ITV_2600357_1009001_1_1772683947102.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.
10.jpeg



ITV_2600357_1009001_2_1772683947102.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.
11.jpeg



ITV_2600357_1009002_1_1772684121854.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
12.jpeg



ITV_2600357_1009002_2_1772684121854.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
13.jpeg



ITV_2600357_1009003_1_1772684267008.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.
14.jpeg



ITV_2600357_1009004_1_1772684588454.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.
15.jpeg



ITV_2600357_1009004_2_1772684588454.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.
16.jpeg



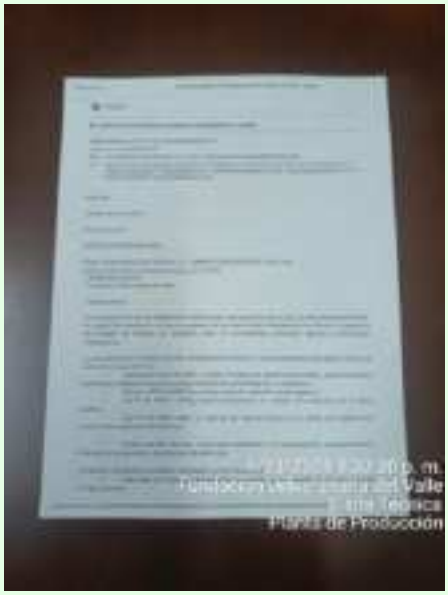
ITV_2600357_1009010_1_1772684844036.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
17.jpeg



ITV_2600357_1009011_1_1772685043735.jpeg
9.11. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.
18.jpeg



ITV_2600357_1009011_2_1772685043735.jpeg
9.11. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.
19.jpeg



ITV_2600357_1010001_1_1772685523327.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.
20.jpeg



ITV_2600357_1010001_2_1772685523327.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.
21.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1192_1_1772665801355.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.
3.jpeg
Se evidencia termómetro en cada una de las etapas del proceso.



IRS_1193_1_1772665825320.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.
3.jpeg
Se evidencia termómetro en cada una de las etapas del proceso.



IRS_1194_1_1772666239540.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1194_2_1772666239541.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
5.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1195_1_1772666267453.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1195_2_1772666267453.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
5.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1196_1_1772666295852.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1196_2_1772666295853.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
5.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1197_1_1772666323239.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1197_2_1772666323240.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
5.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1198_1_1772666354270.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1198_2_1772666354270.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
5.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1219_1_1772669985507.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.
1.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1219_2_1772669985507.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.
2.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1219_3_1772669985507.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.
3.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1219_4_1772669985508.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.
4.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1219_5_1772669985508.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.
5.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1219_6_1772669985508.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.
6.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1220_1_1772670308099.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.
7.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1220_2_1772670308100.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.
8.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1221_1_1772670329789.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.
7.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1221_2_1772670329789.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.
8.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1222_1_1772670350799.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.
7.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1222_2_1772670350799.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.
8.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1223_1_1772675257975.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).
4.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1223_2_1772675257975.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).
5.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1223_3_1772675257975.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).
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1223_4_1772675257975.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).
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1224_1_1772675348975.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).
4.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1224_2_1772675348976.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).
5.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1224_3_1772675348976.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).
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1224_4_1772675348976.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).
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1225_1_1772675393379.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).
4.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1225_2_1772675393379.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).
5.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1225_3_1772675393379.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).
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1225_4_1772675393379.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).
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1238_1_1772683295891.jpeg
8.5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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)
7.jpeg
Se evidencia que el personal cumple con los hábitos de higiene personal y buenas practicas higiénicas.



IRS_1238_2_1772683295891.jpeg
8.5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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)
8.jpeg
Se evidencia que el personal cumple con los hábitos de higiene personal y buenas practicas higiénicas.



IRS_1241_1_1772683490780.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
9.jpeg
Se evidencia el lavado de manos con agua y jabón desinfectante y si es necesario lavado de manos en cada cambio de actividades para evitar el riesgo de contaminación.



IRS_1242_1_1772683526064.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
9.jpeg
Se evidencia el lavado de manos con agua y jabón desinfectante y si es necesario lavado de manos en cada cambio de actividades para evitar el riesgo de contaminación.



IRS_1243_1_1772683551847.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
9.jpeg
Se evidencia el lavado de manos con agua y jabón desinfectante y si es necesario lavado de manos en cada cambio de actividades para evitar el riesgo de contaminación.

ID VISITA	2600357	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600357_1_1772686481134.pdf	Acta visita tecnica planta de produccion 04032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	ADMNISTRADORA
Atendido por (2)		Cargo (2)	
Realizada por (1)	YAIR CASTAÑO	Cargo (1)	SHELSY AGUDELO
Realizada por (2)		Cargo (2)	SHELSY AGUDELO

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	**REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS** **Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE**								
ID VISITA	2600357	**FECHA**	2026-03-04	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	09:05:00	**Hora Fin:**	04:35:00	
Raciones Programadas:	1879	**Raciones Entregadas:**	1879	**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:**		ADMNISTRADORA	

3. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE								
	ID VISITA	2600357	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

4. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600357_1001001_1_1772665610359.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
1.jpeg



ITV_2600357_1001001_2_1772665610359.jpeg
1.1. EQUIPOS Y UTENSILIOS: El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.
2.jpeg



ITV_2600357_1002001_1_1772665769697.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.
3.jpeg



ITV_2600357_1004001_1_1772666203654.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg



ITV_2600357_1004001_2_1772666203654.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
5.jpeg



ITV_2600357_1004002_1_1772666459277.jpeg
4.2. ALMACENAMIENTO: 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.
4.jpeg



ITV_2600357_1004003_1_1772667024518.jpeg
4.3. ALMACENAMIENTO: El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permitan el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.
6.jpeg



ITV_2600357_1004005_1_1772667336950.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.
7.jpeg



ITV_2600357_1004005_2_1772667336950.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.
8.jpeg



ITV_2600357_1004006_1_1772667872813.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
1.jpeg



ITV_2600357_1004006_2_1772667872813.jpeg
4.6. ALMACENAMIENTO: El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.
2.jpeg



ITV_2600357_1004007_1_1772668074501.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
1.jpeg



ITV_2600357_1004007_2_1772668074502.jpeg
4.7. ALMACENAMIENTO: Se mantiene la cadena de frío de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.
2.jpeg



ITV_2600357_1004010_1_1772668250260.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.
9.jpeg



ITV_2600357_1004011_1_1772668421036.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.
10.jpeg



ITV_2600357_1004011_1_1772668565370.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.
12.jpeg



ITV_2600357_1004011_2_1772668421036.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.
11.jpeg



ITV_2600357_1004012_1_1772668827588.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.
13.jpeg



ITV_2600357_1004013_1_1772668985437.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
14.jpeg



ITV_2600357_1004013_2_1772668985437.jpeg
4.13. ALMACENAMIENTO: Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.
15.jpeg



ITV_2600357_1005001_1_1772669205474.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
16.jpeg



ITV_2600357_1005001_2_1772669205474.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
17.jpeg



ITV_2600357_1005001_3_1772669205474.jpeg
5.1. PRODUCCIÓN: El contratista garantiza las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de elaboración de los alimentos (almacenamiento, transformación, ensamble, transporte y distribución)
18.jpeg



ITV_2600357_1005002_1_1772669695862.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.
19.jpeg



ITV_2600357_1005002_2_1772669695862.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.
20.jpeg



ITV_2600357_1005002_3_1772669695863.jpeg
5.2. PRODUCCIÓN: El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.
21.jpeg



ITV_2600357_1005003_1_1772669940481.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.
1.jpeg



ITV_2600357_1005003_2_1772669940481.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.
2.jpeg



ITV_2600357_1005003_3_1772669940481.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.
3.jpeg



ITV_2600357_1005003_4_1772669940481.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.
4.jpeg



ITV_2600357_1005003_5_1772669940482.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.
5.jpeg



ITV_2600357_1005003_6_1772669940482.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.
6.jpeg



ITV_2600357_1005004_1_1772670277619.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.
7.jpeg



ITV_2600357_1005004_2_1772670277620.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.
8.jpeg



ITV_2600357_1006001_1_1772671022170.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
9.jpeg



ITV_2600357_1006001_2_1772671022170.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
10.jpeg



ITV_2600357_1006001_3_1772671022170.jpeg
6.1. ENSAMBLE: El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin
11.jpeg



ITV_2600357_1006002_1_1772671510442.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.
12.jpeg



ITV_2600357_1006004_1_1772671654643.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
13.jpeg



ITV_2600357_1006004_2_1772671654643.jpeg
6.4. ENSAMBLE: Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.
14.jpeg



ITV_2600357_1007001_1_1772674743278.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
1.jpeg



ITV_2600357_1007001_2_1772674743278.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
2.jpeg



ITV_2600357_1007001_3_1772674743278.jpeg
7.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.
3.jpeg



ITV_2600357_1007003_1_1772686057244.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_2600357_1007003_1_1772686272494.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.
21.jpeg



ITV_2600357_1007003_1_1772686404128.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.
41.jpeg



ITV_2600357_1007003_10_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
10.jpeg



ITV_2600357_1007003_10_1772686272494.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.
30.jpeg



ITV_2600357_1007003_10_1772686404128.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.
50.jpeg



ITV_2600357_1007003_11_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
11.jpeg



ITV_2600357_1007003_11_1772686272494.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.
31.jpeg



ITV_2600357_1007003_12_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
12.jpeg



ITV_2600357_1007003_12_1772686272494.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.
32.jpeg



ITV_2600357_1007003_13_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
13.jpeg



ITV_2600357_1007003_13_1772686272494.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.
33.jpeg



ITV_2600357_1007003_14_1772686057245.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
14.jpeg



ITV_2600357_1007003_14_1772686272494.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.
34.jpeg



ITV_2600357_1007003_15_1772686057245.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
15.jpeg



ITV_2600357_1007003_15_1772686272494.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.
35.jpeg



ITV_2600357_1007003_16_1772686057245.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
16.jpeg



ITV_2600357_1007003_16_1772686272494.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.
36.jpeg



ITV_2600357_1007003_17_1772686057245.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.
17.jpeg



ITV_2600357_1007003_17_1772686272495.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.
37.jpeg



ITV_2600357_1007003_18_1772686057245.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.
18.jpeg



ITV_2600357_1007003_18_1772686272495.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.
38.jpeg



ITV_2600357_1007003_19_1772686057245.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.
19.jpeg



ITV_2600357_1007003_19_1772686272495.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.
39.jpeg



ITV_2600357_1007003_2_1772686057244.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_2600357_1007003_2_1772686272494.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.
22.jpeg



ITV_2600357_1007003_2_1772686404128.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.
42.jpeg



ITV_2600357_1007003_20_1772686057245.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.
20.jpeg



ITV_2600357_1007003_20_1772686272495.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.
40.jpeg



ITV_2600357_1007003_3_1772686057244.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_2600357_1007003_3_1772686272494.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.
23.jpeg



ITV_2600357_1007003_3_1772686404128.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.
43.jpeg



ITV_2600357_1007003_4_1772686057244.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_2600357_1007003_4_1772686272494.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.
24.jpeg



ITV_2600357_1007003_4_1772686404128.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.
44.jpeg



ITV_2600357_1007003_5_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
5.jpeg



ITV_2600357_1007003_5_1772686272494.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.
25.jpeg



ITV_2600357_1007003_5_1772686404128.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.
45.jpeg



ITV_2600357_1007003_6_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
6.jpeg



ITV_2600357_1007003_6_1772686272494.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.
26.jpeg



ITV_2600357_1007003_6_1772686404128.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.
46.jpeg



ITV_2600357_1007003_7_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
7.jpeg



ITV_2600357_1007003_7_1772686272494.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.
27.jpeg



ITV_2600357_1007003_7_1772686404128.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.
47.jpeg



ITV_2600357_1007003_8_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
8.jpeg



ITV_2600357_1007003_8_1772686272494.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.
28.jpeg



ITV_2600357_1007003_8_1772686404128.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.
48.jpeg



ITV_2600357_1007003_9_1772686057244.jpeg
7.3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.
9.jpeg



ITV_2600357_1007003_9_1772686272494.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.
29.jpeg



ITV_2600357_1007003_9_1772686404128.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.
49.jpeg



ITV_2600357_1007007_1_1772674925935.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).
4.jpeg



ITV_2600357_1007007_1_1772675178470.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).
6.jpeg



ITV_2600357_1007007_2_1772674925936.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).
5.jpeg



ITV_2600357_1007007_2_1772675178471.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).
7.jpeg



ITV_2600357_1007009_1_1772675627134.jpeg
7.9. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.
9.jpeg



ITV_2600357_1007014_1_1772682025694.jpeg
7.14. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El contratista emplea filetes de pescados tales como Merluza, Tilapia, Mojarra, trucha, Bagre (sin hueso). Para el caso de la basa en filete, el contratista deberá enviar a la interventoría para su aprobación.
1.jpeg



ITV_2600357_1007014_2_1772682025694.jpeg
7.14. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: 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.
2.jpeg



ITV_2600357_1007015_1_1772682184301.jpeg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
3.jpeg



ITV_2600357_1007015_2_1772682184301.jpeg
7.15. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES Y DIETAS TERAPÉUTICAS: El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.
4.jpeg



ITV_2600357_1008002_1_1772683112013.jpeg
8.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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).
5.jpeg



ITV_2600357_1008002_2_1772683112013.jpeg
8.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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).
6.jpeg



ITV_2600357_1008005_1_1772683258898.jpeg
8.5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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)
7.jpeg



ITV_2600357_1008005_2_1772683258898.jpeg
8.5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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)
8.jpeg



ITV_2600357_1008006_1_1772683454236.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
9.jpeg



ITV_2600357_1008008_1_1772683729544.jpeg
8.8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.
5.jpeg



ITV_2600357_1008008_2_1772683729545.jpeg
8.8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.
6.jpeg



ITV_2600357_1009001_1_1772683947102.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.
10.jpeg



ITV_2600357_1009001_2_1772683947102.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.
11.jpeg



ITV_2600357_1009002_1_1772684121854.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
12.jpeg



ITV_2600357_1009002_2_1772684121854.jpeg
9.2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.
13.jpeg



ITV_2600357_1009003_1_1772684267008.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.
14.jpeg



ITV_2600357_1009004_1_1772684588454.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.
15.jpeg



ITV_2600357_1009004_2_1772684588454.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.
16.jpeg



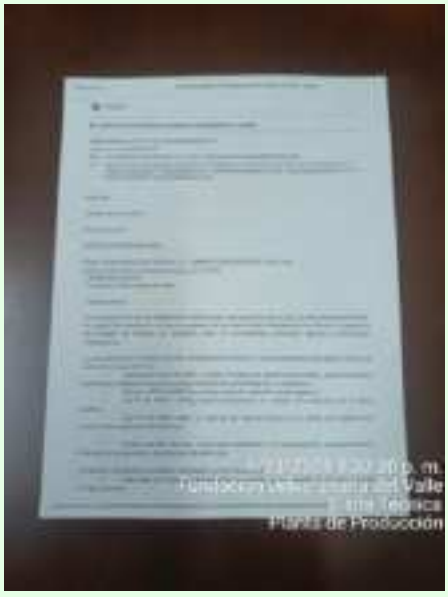
ITV_2600357_1009010_1_1772684844036.jpeg
9.10. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.
17.jpeg



ITV_2600357_1009011_1_1772685043735.jpeg
9.11. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.
18.jpeg



ITV_2600357_1009011_2_1772685043735.jpeg
9.11. CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.
19.jpeg



ITV_2600357_1010001_1_1772685523327.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.
20.jpeg



ITV_2600357_1010001_2_1772685523327.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.
21.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1192_1_1772665801355.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.
3.jpeg
Se evidencia termómetro en cada una de las etapas del proceso.



IRS_1193_1_1772665825320.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.
3.jpeg
Se evidencia termómetro en cada una de las etapas del proceso.



IRS_1194_1_1772666239540.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1194_2_1772666239541.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
5.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1195_1_1772666267453.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1195_2_1772666267453.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
5.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1196_1_1772666295852.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1196_2_1772666295853.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
5.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1197_1_1772666323239.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1197_2_1772666323240.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
5.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1198_1_1772666354270.jpeg
4.1. ALMACENAMIENTO: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizara de manera que se minimiza su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos
4.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1198_2_1772666354270.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
5.jpeg
Se evidencia almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados en condiciones optimas asegurando la inocuidad.



IRS_1219_1_1772669985507.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.
1.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1219_2_1772669985507.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.
2.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1219_3_1772669985507.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.
3.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1219_4_1772669985508.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.
4.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1219_5_1772669985508.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.
5.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1219_6_1772669985508.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.
6.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1220_1_1772670308099.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.
7.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1220_2_1772670308100.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.
8.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1221_1_1772670329789.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.
7.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1221_2_1772670329789.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.
8.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1222_1_1772670350799.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.
7.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1222_2_1772670350799.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.
8.jpeg
El contratista cumple con las temperaturas de seguridad de acuerdo a la naturaleza de preparación de los alimentos en caliente y en frio.



IRS_1223_1_1772675257975.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).
4.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1223_2_1772675257975.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).
5.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1223_3_1772675257975.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).
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1223_4_1772675257975.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).
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1224_1_1772675348975.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).
4.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1224_2_1772675348976.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).
5.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1224_3_1772675348976.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).
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1224_4_1772675348976.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).
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1225_1_1772675393379.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).
4.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1225_2_1772675393379.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).
5.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1225_3_1772675393379.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).
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1225_4_1772675393379.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).
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas para los alimentos que componen la ración y se observa ficha técnica del arroz enriquecido con acido fólico y zinc.



IRS_1238_1_1772683295891.jpeg
8.5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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)
7.jpeg
Se evidencia que el personal cumple con los hábitos de higiene personal y buenas practicas higiénicas.



IRS_1238_2_1772683295891.jpeg
8.5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: 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)
8.jpeg
Se evidencia que el personal cumple con los hábitos de higiene personal y buenas practicas higiénicas.



IRS_1241_1_1772683490780.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
9.jpeg
Se evidencia el lavado de manos con agua y jabón desinfectante y si es necesario lavado de manos en cada cambio de actividades para evitar el riesgo de contaminación.



IRS_1242_1_1772683526064.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
9.jpeg
Se evidencia el lavado de manos con agua y jabón desinfectante y si es necesario lavado de manos en cada cambio de actividades para evitar el riesgo de contaminación.



IRS_1243_1_1772683551847.jpeg
8.6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.
9.jpeg
Se evidencia el lavado de manos con agua y jabón desinfectante y si es necesario lavado de manos en cada cambio de actividades para evitar el riesgo de contaminación.

2. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600357_1_1772686481134.pdf	Acta visita tecnica planta de produccion 04032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

#	2600357	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1.1586.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	**Tipo:**	PLA	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Centro de capacitación Don Bosco, Carrera 31 N° 39-42, Barrio El Diamante	**Hora Inicio:**	9:05	**Hora Fin:**	4:35
Raciones Programadas:	1879 **Raciones Entregadas:** 1879 **Dietas Progamadas:**		0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Crema de res con galleta / Arroz blanco, Pechuga guisada, Pierna Muslo Mixta, Jugo de fruta y Postre Variado.			**No. Menú Verificado:**	12
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Ospina			**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	11:50	62,1°C	X	C	NC	Lentejas 45°C Jugo de fruta.
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. EQUIPOS Y UTENSILIOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista garantiza que los equipos y utensilios sean acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y funcionalidad.	(0) 1 NA NO	Los equipos no son acorde a los requerimientos del servicio en cantidad ya que se evidencia Recido completo en platos.
2	Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso están diseñados, fabricados, instalados y mantenidos fabricados con materiales aptos para el contacto con los alimentos, resistentes al uso y la corrosión, y permiten desempeñar adecuadamente el uso previsto.	0 (1) NA NO	
3	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.	0 (1) NA NO	
4	En caso de ser requerido, el contratista reemplaza los utensilios que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normativa sanitaria vigente.	0 (1) NA NO	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO (4) 4 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 750

2. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	2930357	FECHA	2025-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	2025/12

1	Se garantiza como mínimo un termómetro independiente para cada una de las etapas (Producción, ensamble, distribución y transporte), es decir, cuatro (4) con el fin de prevenir la contaminación cruzada.	0	(1)	NA	NO	[Reportado: 2025-02-19][Notificado: 2025-03-01][Plazo Seguimiento: 2025-03-11] Se evidencian solo 3 termometros , ensamble y transporte. Comentarios: [Se implementara un termometro por cada área] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-02-26][Notificado: 2025-03-07][Plazo Seguimiento: 2025-03-12] No se evidencian termometros en cada una de las etapas del proceso de producción [Sin Comentarios] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	La información de las temperaturas en cada etapa son registradas en los formatos que para la fin el contratista aplique.	0	(1)	NA	NO	
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 cumplimiento de los requisitos técnicos.	0	(1)	NA	NO	

TOTAL ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

3. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los parámetros de calidad, organoléptica y microbiológica de los alimentos y establece las especificaciones de rechazo y aceptación de los productos.	0	1	NA	(NO)	
2	El contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo (cantidades, temperatura, fechas de vencimiento, números de lote, estado del empaque, etc.) y diligencia los formatos establecidos.	0	1	NA	(NO)	
3	Los vehículos de transporte de materias primas cumplen con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente.	0	1	NA	(NO)	
4	El personal de transporte de materias primas cumple con la indumentaria necesaria para la manipulación de alimentos.	0	1	NA	(NO)	[Reportado: 2025-02-19][Notificado: 2025-03-01][Plazo Seguimiento: 2025-03-11] Se evidencia proveedor sin la indumentaria necesaria Comentarios: [Se realiza la comunicación respectiva del caso de botación a los proveedores +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	Los medios de transporte que poseen sistema de refrigeración y/o congelación, deben contar con un sistema de termo-registro que garantice el adecuado mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.	0	1	NA	(NO)	
6	Los alimentos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados se transportan bajo condiciones que aseguran y garantizan el mantenimiento de las condiciones de refrigeración; los controles de temperatura se pueden verificar mediante planillas de registro del vehículo.	0	1	NA	(NO)	
7	Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	0	1	NA	(NO)	

TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

PUNTAJE ESPERADO (7) PUNTAJE OBTENIDO PORCENTAJE %

4. ALMACENAMIENTO

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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2025-03-04

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 2000357 FECHA 2026-03-04 CONTRATO 4151.010.26.1.1008.2025 VERSIÓN 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	0 / 1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El almacenamiento de FRUVERT se realiza en ambiente de bultos, lo que facilita el daño mecanico (aplastamiento) Compromiso: [Se va a Manejar el almacenamiento en canastillas en los camiones para evitar daño mecanico +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El almacenamiento de fruver se realiza en ambiente de bultos lo cual contribuye al aplastamiento por daño mecanico (aplastamiento) Compromiso: [Se va asignar canastillas para acomodar el fruver +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] En el almacenamiento se evidencia mucho de bultos , lo cual contribuye al deterioro por daño mecanico Compromiso: [Se va asignar canastillas para la organización +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se implementara mas canastillas para organizar las materias primas +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia ambiente bultos en el area de fruver Compromiso: [Se realizara la organizacion en canastillas +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cuenta con un inventario mínimo de menaje y utensilios que asegura la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución.	0 / 1	N A	N O	

Powered by CamScanner

3	El contratista dispone de canastillas y estibas suficientes que permiten el adecuado almacenamiento de los alimentos, garantizando las condiciones sanitarias.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-12-26] [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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] El operador no cuenta con canastillas para el almacenamiento. Compromiso: [Adquirir las canastillas necesarias para mejorar el almacenamiento +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-11] Las canastillas no son suficientes ya que se evidencian artículos de bodega. Compromiso: [Se va a adquirir mas canastillas para mejorar el almacenamiento. +++ Persiste [X] / 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 artículos de bodega y uso de guaduales. Compromiso: [Se va adquirir canastillas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia canastillas suficientes para el almacenamiento. Compromiso: [Se adquieren mas canastillas para organización +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] DOCUMENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se implementaran mas canastillas para organizar las materias primas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Las canastillas no son suficientes se evidencian artículos de bodega. Compromiso: [Se van adquirir canastillas para la organización de las materias primas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispone de canastillas con rejilla o perforaciones.	0	1	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.	0	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 áreas de almacenamiento de verduras y porcionamiento de carnes +++ Persiste [X] / 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 [X] / 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 área de fruver Compromiso: [Se realizara la organización correspondiente de las materias primas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El área de empaques está compartida con el área de lockers sin separación Compromiso: [Se pasaran los lockers a otro lugar diferente +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
6	El Contratista cuenta con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieren conservarse en frío.	0	1	NA	NO	Se evidencia Merkin Pollo (Picado) en descongelacion no controlado.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2500357	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4181.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

7	Se mantiene la cadena de frio de los alimentos almacenados y el número de equipos necesarios para tal fin.	(1)	NA	NO		
8	Se lleva control de las materias primas y se implementa la rotación PEPS (primero en entrar, primeros en salir). Los productos se encuentran debidamente identificados.	(1)	NA	NO		
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)	NA	NO		
10	Los alimentos presentan adecuadas condiciones de higiene, fechas de vencimiento vigentes, están libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física.	(1)	NA	NO		
11	Las materias primas se almacenan por medio de separación física, evitando contaminación cruzada; en caso de evidenciar producto no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.	(1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-16][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia separación física de materia prima en almacenamiento. Compromiso: Realizar separación física de áreas +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-23] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia almacenamiento de materia prima: embutidos, y lácteos, advirtiendo que no hay separación física. Compromiso: Dar realizara la separación de las materias primas +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencia en congelador pizza cocida, pescado, fruto de bosque de árbol junto a carnes crudas. Compromiso: Establecera un equipo exclusivo para cada producto +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-23] Se evidencia embutidos sin cierre de piz en refrigerador. Las materias primas no se almacenan de manera que se evita la contaminación cruzada. Compromiso: Realizará la respectiva clasificación +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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)	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 +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [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 excesos y garantizar la inocuidad +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Se evidencias arroz, leche en polvo y canastillas de panadería en contacto con la pared. Compromiso: Efectuaremos la respectiva reubicación de las canastillas +++ Persistió [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
13	Los alimentos cumplen con etiquetado y rotulado conforme con la normatividad vigente. Los empaques se encuentran en adecuadas condiciones.	(1)	NA	NO		
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)	NA	NO		

TOTAL ALMACENAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (14) 14 PUNTAJE OBTENIDO 8 PORCENTAJE % 57,14

5. PRODUCCIÓN

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2008307 FECHA 2026-03-04 CONTRATO 4151.010.26.1.1566.2025 VERSION 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	1	NA	NO
2	El contratista implementa mecanismos para vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.	0	1	NA	NO
3	Se cumplen con las temperaturas de seguridad de acuerdo con la naturaleza de la preparación de los alimentos (con o sin proceso de cocción), para alimentos calientes mayor a 60°C y para alimentos fríos temperatura no mayor a 4°C +/-2°C.	0	1	NA	NO
4	Se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado. En caso de suministro en termos y recipientes isotérmicos se encuentran en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura del producto terminado.	0	1	NA	NO
5	Diariamente se toman tres (3) muestras de las preparaciones de todos los tiempos de comida, y se almacenan en congelación por 72 horas, con la capacidad suficiente, en perfectas condiciones físicas y de limpieza y desinfección. También del agua utilizada en el servicio.	0	1	NA	NO

[Reportado: 2025-12-31] [Notificado: 2026-01-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se recomienda al operador ajustar la preparación de los granos ya que se evidencian que los arroces presentan exceso de líquido. Si cual ocasiona que durante el ensamble, transporte y distribución se presenten derrames y los alimentos no tengan una presentación óptima.
[Sin Compromiso]
+++ Persona [X] / Subcuna [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia área de lavado de manos
Compromiso: [Se designará área de lavado de manos]
+++ Persona [X] / Subcuna [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUMINISTRADO.
Compromiso: [Se ofrecen los insumos que cumplen con la inocuidad]
+++ Persona [X] / Subcuna [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21] Plazo Seguimiento: 2026-03-03] El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de la elaboración de los alimentos.
Compromiso: [Se realizaran las limpiezas periódicas correspondientes]
+++ Persona [X] / Subcuna [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-03-26] [Notificado: 2026-03-03] Plazo Seguimiento: 2026-03-12] El contratista no garantiza las BPM durante el proceso de elaboración de alimentos
[Sin Compromiso]
+++ Persona [X] / Subcuna [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-30] [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, saltando pérdida de temperatura.
[Sin Compromiso]
+++ Persona [ ] / Subcuna [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03] Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia suficiente elementos para mantener la temperatura del producto terminado
Compromiso: [Se garantizara las temperaturas con los tiempos de despacho
+++ Persona [ ] / Subcuna [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21] Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se garantiza el servido del producto terminado bajo condiciones que evite el flujo de producción.
Compromiso: [Se hará el proceso de forma continua para garantizar el flujo
+++ Persona [ ] / Subcuna [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-26] [Notificado: 2026-03-03] Plazo Seguimiento: 2026-03-12] No se garantiza el servido del producto terminado bajo condiciones que evite el cruce/flujo de producción
[Sin Compromiso]
+++ Persona [ ] / Subcuna [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

TOTAL PRODUCCIÓN 5

PUNTAJE ESPERADO (5) PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 80.0

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA	2000357	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.25.1.1588.2025	VERSION	202512

6. ENSAMBLE

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El ensamble debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento y en un área exclusiva para este fin	(0) 1	NA	NO	No se evidencia área exclusiva para el ensamble ya que se comparte con Bodega de Cocción, Frituras y elaboración de jugos.
2	Toda preparación al momento de salir del servicio de alimentación, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	0 (1)	NA	NO	
3	El ensamble del producto terminado se realiza en recipientes desechables en material higiénico sanitario para cada servicio y consumo de alimentos de cada PPL	0 (1)	NA	NO	
4	Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados.	0 (1)	NA	NO	

TOTAL ENSAMBLE

PUNTAJE ESPERADO (4) 4 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 75.0

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

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Existe cumplimiento de la rotación del ciclo de menú de 15 días establecido. NOTA: Lo anterior deberá ser verificado mediante los registros de producción y contramuestras.	0 (1)	NA	NO	[Reportado: 2025-02-13] [Notificado: 2026-03-01] [Plazo Seguimiento: 2026-03-11] No se evidencian fichas de preparación Compromiso: [Se actualizaron las fichas] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega).	0 (1)	NA	NO	
3	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en los CDTs, y los gramajes de las dietas terapéuticas entregadas.	0 (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 [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple la capacidad del vaso establecido para cada tiempo de comida, están usando un vaso de 7 onzas. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] 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 ración de 431gr Compromiso: [Rectificar el gramaje en proceso de ensamble y garantizar las capacidades] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03] [Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se toman 50 muestras aleatoriamente en el almuerzo de las cuales 47 obtuvieron un 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 [X] 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, debería ser de 462 gr por ppl. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el proceso de ensamble] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-10] [Notificado: 2026-03-01] [Plazo Seguimiento: 2026-03-11] Se toman 50 muestras aleatoriamente de alimentos , se evidencia mas de 11 muestras que no cumple con el gramaje requerido 460 gr Compromiso: [Se rectificara el peso durante el ensamble y se garantizara las capacidades] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo:

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

	2800307		2026-02-04		4161.010.26.1.1566.2026		2026/2

4	El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en los CDTs.	0	1	NA	NO	
5	Se suministra la alimentación diferencial por convicción religiosa según la aprobación establecida. (Si aplica).	0	1	NA	NO	
6	Diariamente, el Contratista tiene contacto con cada persona responsable del establecimiento para conocer el número de raciones a entregar al siguiente día, donde se debe de tener conocimiento por el Contratista las raciones por sexo y en los casos correspondientes, las variaciones de alimentación por remisiones de PPL, alimentación diferenciada (población indígena, gestantes y lactantes, restricciones religiosas y derivaciones por patología).	0	1	NA	NO	Contacto con el Sr. Jobintendente Anderson Suerez
7	El contratista cumple con las especificaciones técnicas definidas para los alimentos y preparaciones que componen la ración (Numeral 5.4.1 del Pliego de Condiciones).	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-22] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Las especificaciones técnicas del arroz exhibido que son entregadas con Apoyo Público y Ong, y el arroz cocinado en el proceso no cumple con estas características. [Sin Compromiso] --- Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-26] [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 entregado con Apoyo Público y Ong y el utilizado en el proceso no cumple con dichas características. [Sin Compromiso] --- Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se cumple las especificaciones técnicas del arroz, ya que se solicita que sea entregado con apoyo Público y Ong. [Sin Compromiso] --- Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	Se garantiza la rotación de mínimo 4 frutas diferentes en la semana para el desayuno, sin repetir durante 3 días consecutivos la misma fruta (Desayuno).	0	1	NA	NO	
9	Se garantiza la rotación de mínimo 4 postres diferentes por ciclo de menú, sin repetir durante 4 días seguidos el mismo postre.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-22] [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:
10	Las carnes cuentan con rótulo donde especifique el corte o posta, la fecha de sacrificio y la fecha de desposte, lote y lo demás requerido en la normativa sanitaria vigente	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-02] [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: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia carne sin rotulo y no se puede hacer trazabilidad. Compromiso: Se solicitara al proveedor el rotulo especifico --- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
11	El contratista emplea los cortes de carne de res permitidos en las especificaciones. Tren trasero, pierna (cadera, centro de pierna, bola, Cadera, Lomo) para preparaciones asadas o Tren delantero (Pecho, Cogote, descargue y Brazo) Preparaciones sudadas	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] No se evidencia en el rótulo que corte de carne es Compromiso: Se solicitara al proveedor el rotulo especifico --- Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA: 2600357 FECHA: 2026-03-04 CONTRATO: 4161.010.26.1.1588.2025 VERSIÓN: 202512

12	El contratista emplea los cortes de carne de cerdo permitidos en las especificaciones. Falda, paleta, pulpa o espinazo.	0	1	NA	(NO)
13	El contratista emplea los cortes de pollo permitidos en las especificaciones. Pierna (contra muslo); pernil (muslo), pechuga (sin hueso).	0	1	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 interventoría para su aprobación.	0	(1)	NA	NO
15	El arroz suministrado es Blanco Fortificado ácido fólico y zinc tipo 1, grado 2.	0	(1)	NA	NO
16	El suministro de bebidas garantiza la rotación de dos (2) sabores de fruta diarios para jugo (uno en almuerzo y otro para cena), los cuales deben ser diferentes durante tres (3) días seguidos.	0	(1)	NA	NO
17	Los derivados de cereal o panificados que se adquieran en presentaciones comerciales deben tener marca, fecha de vencimiento y cumplir con la norma vigente.	0	(1)	NA	NO
18	Se garantiza que el suministro de la bebida y el derivado cereal no se repitan durante cuatro (4) días seguidos.	0	(1)	NA	NO
19	El contratista suministra el Menú Especial -Ración para días festivos y menús adicionales, en las fechas establecidas, y cuenta con acta de aprobación por parte de la interventoría.	0	1	NA	(NO)
20	Se entregan los refrigerios para la PPL que salen de remisión de acuerdo con las características y gramaje establecido (Si aplica).	0	1	NA	(NO)
21	Se realiza la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en los documentos contractuales.	0	1	NA	(NO)
22	El contratista una vez sea recibida la solicitud de valoración nutricional por parte del responsable del CDT, por medio de su Nutricionista Dietista realiza la prescripción de la respectiva dieta para cada PPL que lo requiera, soportado mediante bitácora o registro y planillas de entrega diaria con firma de cada PPL.	0	1	NA	(NO)

Se evidencia Rescido en equipo de Refrigeracion.

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

PUNTAJE ESPERADO (22) 13 PUNTAJE OBTENIDO 13 PORCENTAJE % 100

8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Powered by CamScanner

1	El contratista cumple con el personal mínimo requerido (Anexo Personal Mínimo). si no, se cuenta con soportes de justificación de la ausencia.	0	(1)	NA	NO

[Reportado: 2026-12-26] [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]
--- Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observacion en Campo:

[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista, Profesional en Salud Ocupacional, y la totalidad de técnicos en cocina requeridos.
Compromiso: [Se acuerda que el Ingeniero de Alimentos / Calidad, la Nutricionista y el Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo si se encuentran vinculados al operador mediante contratos de prestación de servicios, cotejarlos 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.
--- Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observacion en Campo:

[Reportado: 2026-02-04] [Notificado: 2026-02-14] [Plazo Seguimiento: 2026-03-21] 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 unificacion con personal minimo
--- Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observacion en Campo:

[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-13] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia en planta, Ing. de Calidad de alimentos, Nutricionista y Profesional en Salud Ocupacional, tampoco el operador presentara constancias de dicho personal.
Compromiso: [Se cumplara con personal en mension
--- Periodo [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observacion en Campo:

2	El personal que se encuentra en operación cuenta con la documentación soporte requerida y aval por parte de la supervisión y/o interventoría (hoja de vida, certificaciones laborales, diplomas, certificado de aptitud para manipular alimentos, certificado de manipulación de alimentos).	0	(1)	NA	NO
3	El contratista no permite al ingreso a personal y/o visitantes sin la debida dotación.	0	(1)	NA	NO
4	Los manipuladores utilizan la dotación completa (gorro, mascarilla, uniforme, zapatos de seguridad, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	0	(1)	NA	NO
5	Los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas, no uso de dispositivos con auditonos)	0	(1)	NA	NO

[Reportado: 2026-01-02] [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
--- Periodo [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observacion en Campo:

[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-13] [Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia jabon ni desinfectante en lavamanos de cocina y elaboracion.
Compromiso: [Se suministra insumos necesarios
--- Periodo [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observacion en Campo:

6	Se observa lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, y cada vez que que sea necesario para evitar el riesgo de contaminación para los alimentos.	0	(1)	NA	NO

[Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-27] [Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia señalética de lavado de manos y jabon desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividad para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.
Compromiso: [Se colocan señaléticas de lavado de manos
--- Periodo [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observacion en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Contrato de Interventoría SCJ-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600352	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1.1088.2026	VERSION	202512

7	El personal manipulador no presenta infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos. En caso de presentarse, se cuenta con registros que describan el seguimiento al control de salud (fecha, razón clínica, descripción de acciones y concepto).	0 (1)	N A	N O
8	Los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico con vigencia inferior a un año, donde conste su aptitud para manipular alimentos.	0 (1)	N A	N O
9	Se implementa y soporta plan de capacitación continua de mínimo 10 horas, según lo establecido en la resolución 2674/2013.	0 (1)	N A	N O
10	El contratista organiza las tareas y horarios de todo el personal, asegurando que se cumplen adecuadamente todos los procesos necesarios para brindar el servicio en los diferentes establecimientos de detención transitoria y las tareas respectivas de limpieza y desinfección.	0 (1)	N A	N O

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (10) 10 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 90.0

9. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
					[Hallazgo: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cuentan con un flujo de personal lineal o secuencia lógica, por lo cual deben estudiantes entrelazarse con los espacios disponibles para proveer la contaminación cruzada. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsanar [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Hallazgo: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica del proceso de preparación y emplatado. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsanar [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
1	Las actividades se desarrollan de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado.	0	N A	N O	[Hallazgo: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia secuencia lógica en los procesos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsanar [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Hallazgo: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-16] Se evidencia cruce en la fecha recepción de frutas con salida de residuos sólidos. Compromiso: [Capacitar al personal de planta en BPM para dar manejo a la salida de los residuos sólidos. +++ Persiste [X] / Subsanar [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	Las áreas se encuentran señalizadas de acuerdo con las áreas requeridas en los estudios previos.	0 (1)	N A	N O	

PREGUNTAS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA ACEPTACIÓN: 2026-03-04 FIRMA: [illegible]

Powered by CamScanner

					[Reportado: 2025-12-23] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-14] Algunas ventanas de la cocina 2 requieren instalación de angeos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2025-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia ventanas abiertas sin sus respectivos angeos de seguridad, en las área de cocina. Compromiso: [Se colocan los angeos para garantizar control de plagas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia paredes sucias y poo suelo debajo de estibas (en alumbrio) Compromiso: [Realizar limpieza profunda debajo de las estibas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-21] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia paredes del área de producción sucias y poo del área de ensamble debajo de estibas. Compromiso: [Se va a realizar la limpieza profunda a las áreas en mención +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	Las paredes, techos, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección (angeos, ventanas, entre otros) se encuentran limpios y no presentan algún tipo de contaminación. Se evita el estancamiento de agua.	0	1	N A	N D	[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia en el área de pensamiento desprendimiento pintura en el techo, ventana en el área de pensamiento con angela, pisos sucios. Compromiso: [Se colocan angeos en las áreas y se realiza limpieza rutinaria +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Se solicitara el arreglo de la instalación +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] Se evidencia en el área de pensamiento desprendimiento de pintura en el techo , piso sucio en el área de ensamble , pensamiento y pasillos y grasa incrustada en las estufas Compromiso: [Se realizara el mantenimiento a la infraestructura +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] Continuaba inadecuada angeos en area de preformado y en una de las dos semanas del area de cocina. En el area de preformado y porcionado se evidencia desprendimiento del techo. Compromiso: [Se realizaran los arreglos necesarios +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

Nº VISITA	2600357	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1.1588-2025	VERSIÓN	202512

						[Reportado: 2025-12-22] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Las instalaciones en términos generales requieren un aseo profundo y limpieza de telarañas. [Sin Compromiso] +++ Persona [ ] / Subcarpa [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2025-12-30] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia falta de organización en las labores de orden y limpieza durante el proceso productivo, el cual fue corregido por el operador posterior a un calle reenviado por las profesionales de la interventoría. [Sin Compromiso] +++ Persona [X] / Subcarpa [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-13] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia estufa con grasa acumulada Compromiso: [Realizar limpieza profunda a equipos de producción +++ Persona [X] / Subcarpa [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	El contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación.	(0)	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencia estufa con grasa acumulada Compromiso: [Se va a realizar mantenimiento al equipo +++ Persona [X] / Subcarpa [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-29] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO Compromiso: [Se realizara limpieza periodica a los puntos en mencion +++ Persona [X] / Subcarpa [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-17][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] SE evidencia estufa con grasa acumulada. Compromiso: [Se realizara limpieza de chasis] +++ Persona [X] / Subcarpa [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	Los productos químicos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido. Se encuentran rotulados.	0	(1)	NA	NO	
6	El contratista cuenta con los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección. El lavado y desinfección de los elementos de aseo, se realiza de tal manera que se evite el riesgo de contaminación.	0	(1)	NA	NO	
7	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	0	(1)	NA	NO	
8	Se realiza diariamente los análisis de pH y Cloro residual en diferentes puntos de agua dentro del servicio de alimentación. Existen registros actualizados.	0	(1)	NA	NO	
9	Se diligencian registros actualizados de las actividades de limpieza y desinfección diariamente y rotación de productos químicos.	0	(1)	NA	NO	

Powered by CamScanner

10	Se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Se lleva el formato de control para la disposición de residuos sólidos y líquidos.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Faltan contenedores para la disposición de residuos sólidos, los baños se están dejando acumulados sobre el suelo. Compromiso: [Se ubicaran los respectivos contenedores (verde, azul y gris) +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observacion en Campo: [Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia recipiente para el preducidado de alhuyama Compromiso: [Se dispone de recipiente para realizar la actividad mencionada +++ Persiste [X] / 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 solidos. Compromiso: [Se van a colocar los recipientes adecuados en cada área +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-25] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. Compromiso: [Semplementaria el control de la gestión de residuos +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
11	Se tiene implementado un control de aceite vegetal usado con una disposición final mediante empresa autorizada para tal fin.	0	1	NA	NO	
12	Se cuenta con dispositivos relacionados con control de plagas (insectos, voladores, roedores), debidamente señalizados.	0	1	NA	NO	
13	Se evidencia alguna huella o presencia de plagas.	0	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 colocá mecanismos físicos (virgos) para evitar la entrada de plagas y se cierran ventanas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se evidencian moscas en el área de producción. Compromiso: [Se colocaran angeos en las ventanas y rejilla en producción +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-05] [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 instalan angeos y se contratara empresa de plagas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se evidencia presencia de moscas en la planta de producción. Compromiso: [Contratara control de plagas con empresa especializada +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO (13) 13 PUNTAJE OBTENIDO 8 PORCENTAJE % 61,53

10. PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600357	FECHA	2026-03-04	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

1	Se cuenta con aprobación por parte de la supervisión y/o interventoría, de los Planes y Programas de Obligatorio Cumplimiento. - Plan de calidad y aseguramiento, Sistema de control de calidad, Plan de Saneamiento, Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, Plan de capacitación en BPM y cronograma de actividades, Plan de muestreo.	0 (1) NA	NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia aprobación ni el envío de la totalidad de los programas de obligatorio cumplimiento. Compromiso: Enviar correo para la aprobación de planes y programas de obligatorio cumplimiento a interventoría *** Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	Se cuenta con los formatos y registros establecidos como controles en cada uno de los planes y programas de obligatorio cumplimiento.	0 (1) NA	NO	
3	Se da cumplimiento al Plan de capacitación en BPM según el cronograma de actividades.	0 (1) NA	NO	
4	Se da cumplimiento con el muestreo microbiológico mensual que debe realizarse en la Planta de Producción de Alimentos y trimestralmente en los puntos de reparto; el laboratorio empleado debe estar previamente certificado y que cumpla con la normativa ACTUAL y VIGENTE que aplique.	0 (1) NA	NO	

TOTAL PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

- El operador realiza intercambio del menú del almuerzo de todos los componentes, por el menú de la cena correspondiente al menú #72 (se envía el postre al almuerzo).

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

	2600357		2026-03-04		4161.010.26.1.1566 2025		202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo R	Utalimentacion	Administradora	SAR
Atendió				
Acompañó				
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría		

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

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

Powered by CamScanner

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:		
ID Visita:	Fecha: 04/Mar/26	Modalidad:	Planta de Producción		
Parte del día: 1879	Menús verificados:	12	Tiempo de consumo evaluado:	Almuerzo	
NIVEL DE INSPECCIÓN:	II	Tamaño de la muestra:	50	Número de menús:	11

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MANUAL PATRÓN)

No. Muestra	Peso	Cumple / No cumple	No. Muestra	Peso	Cumple / No cumple	No. Muestra	Peso	Cumple / No cumple
MUESTRA 1	541	1	MUESTRA 20	528	1	MUESTRA 39	502	1
MUESTRA 2	497	1	MUESTRA 21	536	1	MUESTRA 40	437	0
MUESTRA 3	461	1	MUESTRA 22	580	1	MUESTRA 41	437	0
MUESTRA 4	493	1	MUESTRA 23	579	1	MUESTRA 42	539	1
MUESTRA 5	487	1	MUESTRA 24	528	1	MUESTRA 43	542	1
MUESTRA 6	582	1	MUESTRA 25	549	1	MUESTRA 44	498	1
MUESTRA 7	454	0	MUESTRA 26	577	1	MUESTRA 45	492	1
MUESTRA 8	447	0	MUESTRA 27	526	1	MUESTRA 46	520	1
MUESTRA 9	473	1	MUESTRA 28	482	1	MUESTRA 47	503	1
MUESTRA 10	446	0	MUESTRA 29	538	1	MUESTRA 48	459	0
MUESTRA 11	432	0	MUESTRA 30	627	1	MUESTRA 49	521	1
MUESTRA 12	520	1	MUESTRA 31	450	0	MUESTRA 50		
MUESTRA 13	580	1	MUESTRA 32	541	1			
MUESTRA 14	542	1	MUESTRA 33	503	1			
MUESTRA 15	555	1	MUESTRA 34	548	1			
MUESTRA 16	548	1	MUESTRA 35	489	1			
MUESTRA 17	575	1	MUESTRA 36	484	1			
MUESTRA 18	525	1	MUESTRA 37	500	1			
MUESTRA 19	486	1	MUESTRA 38	500	1			

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MANUAL PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	42	TOTAL RECHAZADOS:	8	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple.

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:				
ATENDIÓ:	Shelsy A.	Vitalimentación	Administradora	
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yuri Castaño	FUV	Supervisor	

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

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	2600358	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:50:00	**Hora Fin:**	05:28:00
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa verdura thai	arroz blanco yuca	jugo de fruta	refrigerio: Agua de panela y galleta de panadería		**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	ADMINISTRADORA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	05:28:00	SI	25.40	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	05:28:00	SI		

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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 cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: El conductor 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	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA [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 con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con 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.

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. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia planilla para registro de temperaturas [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	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] Se evidencia que el operador no cumple horario de entrega (2:53) PM [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. [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHIRRIADA" el operador entrega "PAPA SALADA [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	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú. [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 la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	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 vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente (25°C). [Persiste]: 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.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia bebida en empaque individual. [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.

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. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 413g y dos panes con un promedio de 57g [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] Se pesan 11 cajas dando un promedio de 327,4 gramos [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] SEGUIMIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: EL operador cumple con gramaje de postre y bebida, asi como enviar vasos de 9 onzas sin embargo el peso promedio de las cajas es de 447.8 gramos [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] 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 [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [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 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] Se evidencia que no se cumple con la rotacion de postres, solamente están suministrando 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	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 formato de entrega a satisfacción en la estación de policía. [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA PLAILLA PARA REGISTRO DE ENTREGA A SATISFACCION [Subsana]: Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	

3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600358_2001003_1_1772764408790.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_2600358_2002001_1_1772766740443.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
7.jpeg



ITV_2600358_2002002_1_1772766810797.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).
8.jpeg



ITV_2600358_2002002_2_1772766810797.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).
9.jpeg



ITV_2600358_2002005_1_1772819409886.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
12.jpeg



ITV_2600358_2002006_1_1772764545395.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_2600358_2002007_1_1772764701046.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600358_2002007_2_1772764701046.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4.jpeg



ITV_2600358_2002008_1_1772819483271.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600358_2002011_1_1772764859597.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
5.jpeg



ITV_2600358_2003001_1_1772765025346.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_2600358_2003002_1_1772765184996.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7.jpeg



ITV_2600358_2003002_2_1772765184996.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600358_2003003_1_1772765284931.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
6.jpeg



ITV_2600358_2003005_1_1772765422965.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.
9.jpeg



ITV_2600358_2003009_1_1772765807539.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600358_2003009_2_1772765807539.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600358_2003009_3_1772765807539.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600358_2003009_4_1772765807539.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600358_2003009_5_1772765807539.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600358_2003010_1_1772766177935.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
7.jpeg



ITV_2600358_2003010_2_1772766177935.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.
8.jpeg



ITV_2600358_2004001_1_1772766355837.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
5.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1285_1_1772764444148.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
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.



IRS_1290_1_1772764903902.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
5.jpeg
Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos.



IRS_1291_1_1772765101427.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
Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.



IRS_1292_1_1772765235372.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1292_2_1772765235372.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1293_1_1772765317918.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.



IRS_1300_1_1772765897783.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1300_2_1772765897783.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1300_3_1772765897783.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1300_4_1772765897783.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1300_5_1772765897784.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1301_1_1772765926729.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1301_2_1772765926729.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1301_3_1772765926729.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1301_4_1772765926730.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1301_5_1772765926730.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1302_1_1772765959832.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1302_2_1772765959832.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1302_3_1772765959832.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1302_4_1772765959832.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1302_5_1772765959832.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1303_1_1772765996610.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1303_2_1772765996610.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1303_3_1772765996611.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1303_4_1772765996611.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1303_5_1772765996611.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1304_1_1772766077098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1304_2_1772766077098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1304_3_1772766077098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1304_4_1772766077098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1304_5_1772766077098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1306_1_1772766123388.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1306_2_1772766123388.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1306_3_1772766123388.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1306_4_1772766123388.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1306_5_1772766123388.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1309_1_1772766208783.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.



IRS_1309_2_1772766208784.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.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.



IRS_1315_1_1772766390101.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
5.jpeg
Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.

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	2600358	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600358_1_1772819579228.pdf	Acta EP Terron 05032026.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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600358	**FECHA**	2026-03-05	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	03:50:00	**Hora Fin:**	05:28:00	
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa verdura thai	arroz blanco	yuca	jugo de fruta	refrigerio: Agua de panela y galleta de panadería	**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMINISTRADORA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600358	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600358	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600358_2001003_1_1772764408790.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_2600358_2002001_1_1772766740443.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
7.jpeg



ITV_2600358_2002002_1_1772766810797.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).
8.jpeg



ITV_2600358_2002002_2_1772766810797.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).
9.jpeg



ITV_2600358_2002005_1_1772819409886.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
12.jpeg



ITV_2600358_2002006_1_1772764545395.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_2600358_2002007_1_1772764701046.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600358_2002007_2_1772764701046.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4.jpeg



ITV_2600358_2002008_1_1772819483271.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600358_2002011_1_1772764859597.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
5.jpeg



ITV_2600358_2003001_1_1772765025346.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_2600358_2003002_1_1772765184996.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7.jpeg



ITV_2600358_2003002_2_1772765184996.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg



ITV_2600358_2003003_1_1772765284931.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
6.jpeg



ITV_2600358_2003005_1_1772765422965.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.
9.jpeg



ITV_2600358_2003009_1_1772765807539.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600358_2003009_2_1772765807539.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600358_2003009_3_1772765807539.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600358_2003009_4_1772765807539.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600358_2003009_5_1772765807539.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600358_2003010_1_1772766177935.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
7.jpeg



ITV_2600358_2003010_2_1772766177935.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.
8.jpeg



ITV_2600358_2004001_1_1772766355837.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
5.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1285_1_1772764444148.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
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.



IRS_1290_1_1772764903902.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
5.jpeg
Se evidencia planilla durante el transporte y el registro de temperatura de los alimentos garantizando la naturaleza de los mismos.



IRS_1291_1_1772765101427.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
Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.



IRS_1292_1_1772765235372.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600358	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1292_2_1772765235372.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1293_1_1772765317918.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.



IRS_1300_1_1772765897783.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1300_2_1772765897783.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1300_3_1772765897783.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1300_4_1772765897783.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1300_5_1772765897784.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1301_1_1772765926729.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1301_2_1772765926729.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1301_3_1772765926729.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1301_4_1772765926730.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1301_5_1772765926730.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1302_1_1772765959832.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1302_2_1772765959832.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1302_3_1772765959832.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1302_4_1772765959832.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1302_5_1772765959832.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1303_1_1772765996610.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1303_2_1772765996610.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1303_3_1772765996611.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1303_4_1772765996611.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1303_5_1772765996611.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1304_1_1772766077098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1304_2_1772766077098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1304_3_1772766077098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1304_4_1772766077098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1304_5_1772766077098.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1306_1_1772766123388.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1306_2_1772766123388.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1306_3_1772766123388.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1306_4_1772766123388.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1306_5_1772766123388.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1309_1_1772766208783.jpeg
3.10. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.
7.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.



IRS_1309_2_1772766208784.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.
8.jpeg
Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.



IRS_1315_1_1772766390101.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
5.jpeg
Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600358_1_1772819579228.pdf	Acta EP Terron 05032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600358	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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 HWEA 2600358 AVISM 2026.03.05 CONTRATO 4161.010.26.1.1568.2025 VERSION 202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26				
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Cra. 84 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca	**Hora Inicio:**	9:50	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	35 **Raciones Entregadas:** 35	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pechuga de Pollo en Salsa, Arroz blanco, Verduras Thai, Yuca, Jugo de fruta, Refrigerio: Queso de Perla, Galleta de Panela			**No. Menú Verificado:**	13
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Agudelo			**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	5:28	25,1°C	X	C	NC	Jugo de fruta.
REFRIGERIO NOCTURNO	5:28		X	C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	FXV806	Hora de llegada del vehículo:	3:50	Hora finalización de la entrega:	5:28
Fecha SOAT:	21 Jul 25	Fecha Tecno-Mecánica:	09 Abr 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:	Jean C. Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 Nov 25	Fecha asistencia a capacitación:	18 Nov 25	Vigencia licencia de conducción:	07 Feb 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN: DD/MM/AAAA PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2000356 FECHA 2026-03-05 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	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-11] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservación de los alimentos. 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA Compromiso: (Se garantizara la temperatura desencadenado los tiempos de despacho +++ Persiste [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	2600358	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	REVISIÓN	202512

					[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 +++ Periodo [ ] / Subsana [X] / 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: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-13] Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. Compromiso: [Reiterar inquietud] +++ Periodo [ ] / Subsana [X] / 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, Trajes 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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia planilla para registro de temperatura Compromiso: [Implementar manejo formato de registro de raciones diarias con item de temperatura +++ Periodo [ ] / 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	[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 +++ Periodo [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	1	N A / N O	[Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-04] Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El acompañante del menú 02 almuerzo corresponde a "PAPA CHIPPADA" el operador entrega "PAPA SALADA Compromiso: [Se realizara el intercambio diligenciando el formulario] +++ Periodo [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0	1	N A / N O	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) Compromiso: [Realizar rectificación de peso en ensamble +++ Periodo [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0	1	N A / N O	

Powered by CamScanner

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	1	NA	NO

[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de ruta cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente (25°C).
Compromiso: [Utilizar mecanismos para mantener temperatura en frio (termos)

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

Observación en Campo:

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensambiada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO

[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia bebida en empaque individual.
Compromiso: [La entrega en termos se realiza por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria; se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual.
Compromiso: [Se envían dispositivo soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-03-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencia la entrega de la bebida de manera individual
Compromiso: [Se envían dispositivo soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos.

+++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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 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	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (480g hombres) Compromiso: [Rectificar el gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [X] Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-16] [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 otra pareja con un promedio de 57g Compromiso: [Rectificar el gramaje durante el ensamble y garantizar temperaturas +++ Persiste [ ] / Subsana [X] Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-04][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se pesan 11 cajas dando un promedio de 207,4 gramos Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [X] Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-28] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] SEGUIMIENTO SUBSANADO PARCIALMENTE: EL operador cumple con gramaje de postre y bebida, así como enviar vasos de 9 onzas sin embargo el peso promedio de las cajas es de 447,8 gramos Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el proceso de ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [X] 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 408g Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [X] Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. Compromiso: [Se va a rectificar el gramaje durante el ensamble y se garantizara las porciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] 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	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] Se evidencia que no se cumple con la relación de postres, solamente están suministrando bocadillo. Compromiso: [Realizar rotación de postres con bocadillo, bocadillo cortemado, panelita, 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 (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: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO SE EVIDENCIA PLANILLA PARA REGISTRO DE ENTREGA, A SATISFACCION Compromiso: [Se implementa registro diario de entrega con foto de aceptación organoléptica +++ Persiste [ ] / Subsana [X] 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	
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

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 2600358 FECHA 2026-03-06 CONTRATO 4161.010.26.1.1586.2025 VERSION 202512

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

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Cena **COMPONENTE** Cereal

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Cena **COMPONENTE** Proteico

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Cena **COMPONENTE** Raiz o tubérculo o plátano

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Cena **COMPONENTE** Verdura

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			

Powered by CamScanner

		Peso Establecido				Sabor			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	Refrigerio			COMPONENTE	Derivado de Cereal		
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3
		Temperatura				Color			
		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

# PRFA	2608358	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelly C. Agudelo R.	Alimentación	Administradora	SAR
Atendió				
Acompañó	Jean C. Sánchez	CR-Seguridad Integral	Custodia	JEAN CARLO
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	INTERVENTORIA		

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

Powered by CamScanner

	ANEXO 2. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.	VERSIÓN
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	28/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:		4181.010.26.1.1348.2025
ID Visita:		Fecha: 05/N/2026	Nombre establecimiento:	E.P. Perros Calidos	
Ponx del día:	35	Edad ponderada:	13	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio
NIVEL DE INSPECCIÓN:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (ARMUTA 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	557	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	553	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	567	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	577	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	571	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 (MUESTRA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
Elaboró	Sheila	Interventoría	Administrativa	
Revisó	Juan C. Sánchez	Ut. Siguiendo...	Evaluador	
Aprobó	Yair Castaño	FUV	Jefe de Campo	

El día de hoy [illegible] de un acto de control / SIC / ICA / PERSONERÍA / GESTIÓN DISTRITAL / 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	2600359	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:50:00	**Hora Fin:**	04:22:00
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa verdura thai	arroz blanco yuca	jugo de fruta	refrigerio: Agua de panela y galleta de panadería		**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	ADMNISTRADORA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:22:00	SI	25.00	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	04:22:00	SI		

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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 cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: El conductor 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	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2019.
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 21 de julio 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 09 de abril 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores para la conservacion del alimento [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura 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 con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo SIN CERTIFICADO de calibracion [Persiste]: Se evidencia termómetro con 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. [2025-12-29] [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]: 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.
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	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 vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Persiste]: Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [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.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia entrega de bebida en empaque individual. [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
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. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 412g [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] Se entrega un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 103PPL [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] 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 437G El operador envia jugo en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 105 PPL [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El operador envia jugo en recipiente con capacidad de 22 litros , para un parte de 106 ppl. se anexa evidencia fotografica de 8 muestras de almuerzo evidenciando que el gramaje cumple peso correspondiente (460 gr) [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [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 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] Se toman 8 muestras de pan aleatoreamente , en el desayuno y se evidencia que ningna muestra cumple con el gramaje requerido 60 gr [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] No cumple con la rotacion de postres, solo se evidencia suministro de 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	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 formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600359_2001003_1_1772766950541.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_2600359_2002001_1_1772767039458.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
7.jpeg



ITV_2600359_2002002_1_1772767081981.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).
8.jpeg



ITV_2600359_2002002_2_1772767081981.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).
9.jpeg



ITV_2600359_2002004_1_1772767154699.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
10.jpeg



ITV_2600359_2002004_2_1772767154699.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
11.jpeg



ITV_2600359_2002006_1_1772767238460.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_2600359_2002007_1_1772767336127.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600359_2002007_2_1772767336127.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4.jpeg



ITV_2600359_2002008_1_1772767414799.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.
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



ITV_2600359_2002011_1_1772819808795.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).
14.jpeg



ITV_2600359_2003001_1_1772768615738.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.
25.jpeg



ITV_2600359_2003002_1_1772768663675.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
5.jpeg



ITV_2600359_2003002_2_1772768663675.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg



ITV_2600359_2003005_1_1772767593076.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.
14.jpeg



ITV_2600359_2003005_2_1772767593076.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.
15.jpeg



ITV_2600359_2003006_1_1772767723981.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
16.jpeg



ITV_2600359_2003009_1_1772768075043.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_2_1772768075043.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_3_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_4_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_5_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_6_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_7_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_8_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003010_1_1772768499589.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.
5.jpeg



ITV_2600359_2003010_2_1772768499590.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_2600359_2004001_1_1772768780575.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
26.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1325_1_1772766976546.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
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.



IRS_1335_1_1772767449252.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1339_1_1772767812331.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
16.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1340_1_1772767784980.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
16.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1342_1_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_2_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_3_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_4_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_5_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_6_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_7_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_8_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_1_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_2_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_3_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_4_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_5_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_6_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_7_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_8_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_1_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_2_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_3_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_4_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_5_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_6_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_7_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_8_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_1_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_2_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_3_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_4_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_5_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_6_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_7_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_8_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_1_1772768354210.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_2_1772768354210.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_3_1772768354210.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_4_1772768354210.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_5_1772768354210.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_6_1772768354211.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_7_1772768354211.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_8_1772768354211.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_1_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_2_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_3_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_4_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_5_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_6_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_7_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_8_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_1_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_2_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_3_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_4_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_5_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_6_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_7_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_8_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

	
IRS_1356_1_1772768529030.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. 5.jpeg Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.	IRS_1356_2_1772768529031.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 Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.

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

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

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

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

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

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

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600359	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600359_1_1772819945456.pdf	Acta EP Fray Damian 05032026.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NINGUNA.

FIRMAS			
Atendido por (1)	SHELSY AGUDELO	Cargo (1)	ADMNISTRADORA
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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600359	**FECHA**	2026-03-05	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	03:50:00	**Hora Fin:**	04:22:00	
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa verdura thai	arroz blanco yuca	jugo de fruta refrigerio: Agua de panela y galleta de panadería			**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMNISTRADORA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600359	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600359	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600359_2001003_1_1772766950541.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_2600359_2002001_1_1772767039458.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
7.jpeg



ITV_2600359_2002002_1_1772767081981.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).
8.jpeg



ITV_2600359_2002002_2_1772767081981.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).
9.jpeg



ITV_2600359_2002004_1_1772767154699.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
10.jpeg



ITV_2600359_2002004_2_1772767154699.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
11.jpeg



ITV_2600359_2002006_1_1772767238460.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_2600359_2002007_1_1772767336127.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600359_2002007_2_1772767336127.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4.jpeg



ITV_2600359_2002008_1_1772767414799.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.
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



ITV_2600359_2002011_1_1772819808795.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).
14.jpeg



ITV_2600359_2003001_1_1772768615738.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.
25.jpeg



ITV_2600359_2003002_1_1772768663675.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
5.jpeg



ITV_2600359_2003002_2_1772768663675.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg



ITV_2600359_2003005_1_1772767593076.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.
14.jpeg



ITV_2600359_2003005_2_1772767593076.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.
15.jpeg



ITV_2600359_2003006_1_1772767723981.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
16.jpeg



ITV_2600359_2003009_1_1772768075043.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_2_1772768075043.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_3_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_4_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_5_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_6_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_7_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003009_8_1772768075044.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600359_2003010_1_1772768499589.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.
5.jpeg



ITV_2600359_2003010_2_1772768499590.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_2600359_2004001_1_1772768780575.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
26.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1325_1_1772766976546.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
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.



IRS_1335_1_1772767449252.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1339_1_1772767812331.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
16.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1340_1_1772767784980.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
16.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1342_1_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_2_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_3_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_4_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_5_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_6_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_7_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1342_8_1772768191149.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_1_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_2_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_3_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_4_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_5_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_6_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_7_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1344_8_1772768232256.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_1_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_2_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_3_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_4_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_5_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_6_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_7_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1346_8_1772768276892.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_1_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_2_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_3_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_4_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_5_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_6_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_7_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1348_8_1772768320406.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_1_1772768354210.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_2_1772768354210.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_3_1772768354210.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_4_1772768354210.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_5_1772768354210.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_6_1772768354211.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_7_1772768354211.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1349_8_1772768354211.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_1_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_2_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_3_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_4_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_5_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_6_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_7_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1351_8_1772768398820.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_1_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_2_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_3_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_4_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_5_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_6_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_7_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1353_8_1772768435495.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

	
IRS_1356_1_1772768529030.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. 5.jpeg Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.	IRS_1356_2_1772768529031.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 Se evidencia cumplimiento con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600359_1_1772819945456.pdf	Acta EP Fray Damian 05032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600359	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2930359	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	3.50	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	102	**Raciones Entregadas:**	102	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pechuga de Pollo en Salsa, Arroz blanco, Verduras thai, Yuca, Jugo de fruta. Refrigerio: Jugo de Pera, Galletas de Parcelera					**No. Menú Verificado:**	13
Nombre de quién atiende la visita:	Shirley Ayala					**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:22	25°C	X	C	NC	T° Jugo de fruta
REFRIGERIO NOCTURNO	4:22		X	C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	EXU806	Hora de llegada del vehículo:	3:00	Hora finalización de la entrega:	4:22
Fecha SOAT:	21 Jul 25	Fecha Tecno-Mecánica:	09 Abr 25		
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:	Jean C. Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 Nov 25	Fecha asistencia a capacitación:	18 Nov 25	Vigencia licencia de conducción:	07 Ene 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: 05/03/26 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

# HMTA	2600359	FECHA	2026-03-05	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 manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el tobillo 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 % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2025-01-17] [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 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: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia contenedores para la conservación del alimento Compromiso: [Suministrar o la temperatura (termos)para los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-21] [Notificado: 2026-02-26][Plazo Seguimiento: 2026-03-09] No se evidencia contenedores para conservar la temperatura de los alimentos Compromiso: [Suministrar la temperatura con los tiempos de despacho +++ Persiste [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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2800359	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0 (1)	N/A	NO	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. Compromiso: [Realizar calibración con entidad especializada +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-02-23] [Notificado: 2026-03-05] [Plazo Seguimiento: 2026-03-09] Se evidencia termometro y gramera dentro del vehiculo SIN CERTIFICADO de calibracion Compromiso: [Se procura instrumento a empresa especializada +++ 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)	N/A	NO	[Reportado: 2025-12-25] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y desinfección con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ 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	NO	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	0 (1)	N/A	NO	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0 (1)	N/A	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 alimentacion en los establecimientos referenciados en las especificaciones tecnicas.	0 (1)	N/A	NO	
2	El contratista cumple con el menu verificado.	0 (1)	N/A	NO	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	0 (1)	N/A	NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0 (1)	N/A	NO	
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	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. Compromiso: [Suministrar termometro a cada vehiculo +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-23] [Notificado: 2026-02-26] [Plazo Seguimiento: 2026-03-09] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos Compromiso: [Se garantizara la temperatura con los tiempos de despacho +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensambleda, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad o inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	1	NA	NO
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	1	NA	NO
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	NA	NO
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	1	NA	NO

[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia entrega de bebida en empaque individual.
Compromiso: [La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (acorde 15/12), como medida sanitaria se garantiza posteriormente individual conforme a especificaciones.

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual.
Compromiso: [Se envían documento soporte donde se aclara porque se entrega la bebida en termos.

+++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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 ración (460g hombres)
Compromiso: [Rectificar gramaje durante el ensamble y garantizar las cantidades.

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-19] [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.

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-20] Se entrega en recipiente con capacidad de 22 litros para un peso de 102PPL
Compromiso: [Se van adquirir ollas termo en totos de ser necesario

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-05][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El operador cumple con gramaje de bolsa y volumen de bebida sin embargo no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por racion (460g hombres) dando un promedio de 412g
El operador envasa jugo en un recipiente con capacidad de 22 litros para un peso de 105 PPL
Compromiso: [Se rectifica el peso durante el ensamble

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-13] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El operador envasa jugo en recipiente con capacidad de 22 litros , para un peso de 105 ppl, se anexa evidencia fotografica de 6 muestras de alimento evidenciando que el gramaje cumple peso correspondiente (460 gr)
Compromiso: [Se rectifica gramajes y tinta de jugo

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la resolución.
Compromiso: [Se va a rectificar el gramaje durante el ensamble y se garantizara las cantidades.

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-17] [Notificado: 2026-02-21][Plazo Seguimiento: 2026-03-03] Se tienen 8 novedades de peso, efectivamente , en el desayuno y se evidencia que ninguna maneja cumple con el gramaje requerido 08 gr
Compromiso: [Se solicitara el cumplimiento del gramaje al proveedor

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

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada una de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	(1)	NA / NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No cumple con la cobertura de postres, solo se evidencia suministro de bocadillo. Compromiso: [Implementar entrega de postre con bocadillo combinado, panelita, cocada, dulce duro ››› Persiste [ ] / Subsana [X] / 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 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 o satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA / NO	[Reportado: 2026-01-24] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO se evidencia formatos de entrega a satisfacción del desayuno Compromiso: [Se implementara formato de entrega escaneado con item de aceptación organoléptica ››› Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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 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) 7 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

[illegible]	2600358	FECHA	2026-02-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Cena — **COMPONENTE** Proteico

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Cena — **COMPONENTE** Raíz o tubérculo o plátano

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Cena — **COMPONENTE** Verdura

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Cena — **COMPONENTE** Jugo o Bebida

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Refrigerio — **COMPONENTE** Jugo o Bebida

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Refrigerio — **COMPONENTE** Derivado de Cereal

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO (PREPARACIÓN)	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3	ASPECTO EVALUADO	M1	M2	M3

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

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelby C. Aguilelo R.	Ubi me Atención	Administradora	
Atendió				
Acompañó	Jean C. Sanchez	Uf. Signatarios 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:**

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		Alimentos de Cali 2025-2026	
ID Visita:		Fecha: 05/11/26	Nombre establecimiento:	E. P.		Fiz y Dengue	
Parte del día:	Almuerzo	Menú verificado:	13	Tiempo de comida evaluado:	Beni y Refrigerio		
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (GRAMAJE PORCIÓN)

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	564	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	550	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	592	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	494	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	540	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	578	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	564	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	550	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 (GRAMAJE PORCIÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheila	Alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan C. Sarria	Of. Sistemas Especiales	Educativo	Juan Carlos
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	UV	Nutricionista	

El día de visita hubo [illegible] de un acto de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / CONTRALORÍA U OTRO: ¿Cuál? NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	2600360	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	03:50:00	**Hora Fin:**	04:48:00
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa verdura thai	arroz blanco yuca	jugo de fruta	refrigerio: Agua de panela y galleta de panadería		**No. Menú Verificado:**	M13
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**	ADMINISTRADORA

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	NO				
Almuerzo	NO				
Cena	SI	04:48:00	SI	25.80	No cumple con la temperatura del jugo de la cena.
Refrigerio	SI	04:48:00	SI		

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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 cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] La dotación del conductor no cumple con lo definido en las especificaciones técnicas, al no portar el calzado requerido según los lineamientos establecidos. [Subsana]: El conductor 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	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 21 de julio 2026 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 09 de abril 2026.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura 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 con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [Persiste]: Se evidencia termómetro con 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.
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.
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. [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] No se cumple con la preparacion de la papa que el menu requeria [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2026-02-02] [2026-02-08 22:10:55] El acompañante del menu 12 almuerzo corresponde a "PAPA CHIRRIADA" el operador entrega "PAPA SALADA " [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	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 vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente (25°C). [Persiste]: 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.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] No se evidencia entrega de bebida en empaque individual [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-02-12] [2026-02-21 11:54:02] No se evidencia la entrega de la bebida en empaque individual [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
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.
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. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 425g [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-01-17] [2026-02-08 22:10:55] Se pesan cajas con un promedio de 419gramos (peso requerido 460gramos) [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] 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 445g [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [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 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 formato de entrega a satisfacción en la estación de policía. [2026-01-24] [2026-02-08 22:10:55] NO SE EVIDENCIA FORMATO DE ENTREGA A SATISFACCION EN EL DESAYUNO [Subsana]: Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.

2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	29	**PORCENTAJE %:**	91

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600360_2001003_1_1772820729551.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_2600360_2002001_1_1772820838008.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
7.jpeg



ITV_2600360_2002004_1_1772820903743.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
10.jpeg



ITV_2600360_2002004_2_1772820903743.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
11.jpeg



ITV_2600360_2002005_1_1772820973472.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
12.jpeg



ITV_2600360_2002006_1_1772821017865.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_2600360_2002007_1_1772821110563.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600360_2002007_2_1772821110563.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4.jpeg



ITV_2600360_2002008_1_1772821187398.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600360_2002011_1_1772821287220.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).
14.jpeg



ITV_2600360_2003001_1_1772821372010.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.
15.jpeg



ITV_2600360_2003002_1_1772821426207.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
5.jpeg



ITV_2600360_2003002_2_1772821426207.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg



ITV_2600360_2003005_1_1772821596266.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.
2.jpeg



ITV_2600360_2003006_1_1772821678829.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.
15.jpeg



ITV_2600360_2003007_1_1772821834032.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).
15.jpeg



ITV_2600360_2003009_1_1772821966796.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600360_2003009_2_1772821966796.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600360_2003009_3_1772821966796.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600360_2003009_4_1772821966796.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600360_2003009_5_1772821966796.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600360_2004001_1_1772822300056.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
14.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1395_1_1772820766071.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
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.



IRS_1401_1_1772821460350.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
5.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1401_2_1772821460350.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1402_1_1772821503865.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
5.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1402_2_1772821503865.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1403_1_1772821630297.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.
2.jpeg
Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.



IRS_1404_1_1772821717268.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.
15.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1405_1_1772821755603.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.
15.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1406_1_1772822003799.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1406_2_1772822003799.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1406_3_1772822003799.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1406_4_1772822003799.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1406_5_1772822003799.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1407_1_1772822043174.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1407_2_1772822043174.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1407_3_1772822043174.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1407_4_1772822043174.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1407_5_1772822043174.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1408_1_1772822072176.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1408_2_1772822072176.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1408_3_1772822072177.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1408_4_1772822072177.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1408_5_1772822072177.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1409_1_1772822151886.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1409_2_1772822151886.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1409_3_1772822151886.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1409_4_1772822151886.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1409_5_1772822151886.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1410_1_1772822187284.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1410_2_1772822187284.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1410_3_1772822187284.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1410_4_1772822187284.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1410_5_1772822187284.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1411_1_1772822324770.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
14.jpeg
Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.

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	2600360	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600360_1_1772822371139.pdf	Acta EP Junin 05032026.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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600360	**FECHA**	2026-03-05	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	03:50:00	**Hora Fin:**	04:48:00	
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa verdura thai	arroz blanco	yuca	jugo de fruta	refrigerio: Agua de panela y galleta de panadería	**No. Menú Verificado:**		M13	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMINISTRADORA	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600360	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600360	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600360_2001003_1_1772820729551.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_2600360_2002001_1_1772820838008.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
7.jpeg



ITV_2600360_2002004_1_1772820903743.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
10.jpeg



ITV_2600360_2002004_2_1772820903743.jpeg
2.4. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.
11.jpeg



ITV_2600360_2002005_1_1772820973472.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
12.jpeg



ITV_2600360_2002006_1_1772821017865.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_2600360_2002007_1_1772821110563.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
3.jpeg



ITV_2600360_2002007_2_1772821110563.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
4.jpeg



ITV_2600360_2002008_1_1772821187398.jpeg
2.8. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.
13.jpeg



ITV_2600360_2002011_1_1772821287220.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).
14.jpeg



ITV_2600360_2003001_1_1772821372010.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.
15.jpeg



ITV_2600360_2003002_1_1772821426207.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
5.jpeg



ITV_2600360_2003002_2_1772821426207.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg



ITV_2600360_2003005_1_1772821596266.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.
2.jpeg



ITV_2600360_2003006_1_1772821678829.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.
15.jpeg



ITV_2600360_2003007_1_1772821834032.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).
15.jpeg



ITV_2600360_2003009_1_1772821966796.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600360_2003009_2_1772821966796.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600360_2003009_3_1772821966796.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600360_2003009_4_1772821966796.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600360_2003009_5_1772821966796.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600360_2004001_1_1772822300056.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
14.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1395_1_1772820766071.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
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y es portada durante toda la operación.



IRS_1401_1_1772821460350.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
5.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1401_2_1772821460350.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1402_1_1772821503865.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
5.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1402_2_1772821503865.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
6.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1403_1_1772821630297.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.
2.jpeg
Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos.



IRS_1404_1_1772821717268.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.
15.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1405_1_1772821755603.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.
15.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1406_1_1772822003799.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1406_2_1772822003799.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1406_3_1772822003799.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1406_4_1772822003799.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1406_5_1772822003799.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1407_1_1772822043174.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1407_2_1772822043174.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1407_3_1772822043174.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1407_4_1772822043174.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1407_5_1772822043174.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1408_1_1772822072176.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1408_2_1772822072176.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1408_3_1772822072177.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1408_4_1772822072177.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1408_5_1772822072177.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1409_1_1772822151886.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1409_2_1772822151886.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1409_3_1772822151886.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1409_4_1772822151886.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1409_5_1772822151886.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1410_1_1772822187284.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1410_2_1772822187284.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1410_3_1772822187284.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1410_4_1772822187284.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1410_5_1772822187284.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1411_1_1772822324770.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
14.jpeg
Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600360_1_1772822371139.pdf	Acta EP Junin 05032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600360	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	2500360	FECHA	2025-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	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:**	3:50	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	57 **Raciones Entregadas:** 57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pechuga de Pollo en salsa, Arroz blanco, Verduras thai, Yuca, Jugo de fruta. Refrigerio: Jugo de Pepale, Galleta de Panela.			**No. Menú Verificado:**	13
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Ospeda			**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:48	25,8	X	C	NC	T° Jugo de fruta
REFRIGERIO NOCTURNO	4:48		X	C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa:	FXV806	Hora de llegada del vehículo:	3:00	Hora finalización de la entrega:	4:48
Fecha SOAT:	21Jul25	Fecha Tecno-Mecánica:	09Nov25		
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:	Jean C. Sanchez				
Fecha certificado médico:	18Nov25	Fecha asistencia a capacitación:	18Nov25	Vigencia licencia de conducción:	07Feb29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA IMPRESIÓN: 2026-03-06 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	2600360	FECHA	2026-03-05	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	[Reportado: 2026-02-20] [Notificado: 2026-01-02] [Plazo Seguimiento: 2026-02-14] La dotación del conductor no cumple con lo ofertado en las especificaciones técnicas, si no portar el carnet requerido según los lineamientos establecidos. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: X

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	
5	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 NA NO	[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-6] [Plazo Seguimiento: 2026-02-19] 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 los condicionantes higiénico-sanitarios 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: 2026-02-23] [Notificado: 2026-03-05] [Plazo Seguimiento: 2026-03-09] No se evidencia mecanismos para controlar la temperatura de los alimentos Compromiso: Se garantizara la temperatura con los terqueo de despacho +++ Persiste [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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2500360	FECHA	2025-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSION	202512

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	1	NA	NO	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. Compromiso: [Buscar instrumentos a entidad especializada +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-23] [Notificado: 2026-02-30][Plazo Seguimiento: 2026-03-08] Se evidencia termómetro y gramera sin certificado de calibracion Compromiso: [Se envian a entidad especializada +++ 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	[Reportado: 2025-12-29] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y cumple con los equipos de medición calibrados requeridos. [Sin Compromiso] +++ 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	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	[Reportado: 2026-01-17] [Notificado: 2026-02-08][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] No se cumple con la preparacion de la papa (no el menu requerido Compromiso: [Se explora la ruta en cocina para que haya claridad en las preparaciones +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-23] [Notificado: 2026-02-08][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El acompañante del menu 12 difiere/no corresponde a "PAPA CHIPPADA" el operador entrega "PAPA SALADA." Compromiso: [Finalizar inconsistencia diligenciando formulario +++ Persiste [ ] / Subsana [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	

Powered by CamScanner

6	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	(1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con refrescamiento pero se está entregando a temperatura ambiente (25°C). Compromiso: Garantizará la temperatura de la bebida con mecanismos como el termo +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente empacada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cucharita en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia entrega de bebida en empaque individual Compromiso: La entrega en termos se realizó por instrucción del supervisor y agentes de control (reunión 16/12), como medida sanitaria, se garantiza porcionamiento individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-21]Plazo Seguimiento: 2026-03-03] No se evidencia la entrega de la bebida en empaque individual Compromiso: [Se evidera documento soporte donde se especifica la entrega de bebida en termos +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [X] Observación en Campo:
8	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 evaluado (menus de material sanitario), además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (puesto los menus no se encuentren bajo techo).	0	(1)	NA	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	NA	NO	[Reportado: 2026-01-02] [Notificado: 2026-01-30]Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por racion (468g tentativo) Compromiso: [Rectificar gramajes en ensamble y garantizar cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-02]Plazo Seguimiento: 2026-02-16] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por racion, se pesan aleatoriamente dos cajas con un promedio de 425g Compromiso: [Rectificar el gramaje durante el ensamble de alimentos +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-12] [Notificado: 2026-02-09]Plazo Seguimiento: 2026-02-23] Se pesan cajas con un promedio de 415gramos (cena requerido 440gramos) Compromiso: [Se rectifica gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-02] [Notificado: 2026-02-09]Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El operador cumple con gramaje de pesos y volumen de bebida sin embargo no cumplen con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por racion (468g tentativo) debido un promedio de 445g Compromiso: [Se rectifica el gramaje durante el ensamble y se garantiza la cantidad +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-12] [Notificado: 2026-02-13]Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se cumple con los gramajes de las preparaciones del menu de acuerdo con la minuta patrón. Compromiso: [Se va a rectificar gramaje durante el ensamble y se garantizara las cantidades. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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	
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

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]	2000360	[illegible]	2026.03.05	[illegible]	4151.010.26.1.1568.2025	[illegible]	202512

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	[illegible]
2	El contratista realiza la entrega directa y registrado al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0 (1) NA NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0 (1) NA NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación)	0 (1) NA NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	0 1 NA (NO)	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica)	0 1 NA (NO)	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes, según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica)	0 1 (NA) NO	

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Cena **COMPONENTE** Cereal

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

TIEMPO COMIDA Cena **COMPONENTE** Proteico

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

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

[illegible]	2500360	FECHA	2026-03-05	CONTRATO	4161.010.26.1.1585.2025	VERSIÓN	202512

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

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

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

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

[illegible] _____

[illegible] PAGINA 6

Powered by CamScanner

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelon C Agulelo	alimentación	Administradora	SAR
Atendió				
Acompañó	Jean C. Sanchez	Cf. Alimentación	Conductor.	JEAN CARLO
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría		

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

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

Powered by CamScanner

	ANEXO 3. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDOS	VERSIÓN
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	05/01/2026

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION ESCOLAR CALI 25-26			No. Contrato:			
ID Visita:		Fecha: 05/11/26	Nombre sede educativa:	E.P. Junin			
Ruta del día:	57	Menú verificado:	13	Tiempo de comida evaluado:	Cena y Refrigerio		
NIVEL DE INSPECCIÓN II:		C	UNIDADES DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE MICROS:		2

VERIFICACIÓN DE PESO ESTÁNDAR (MÉTODO 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 21			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	534	1	MUESTRA 22			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	572	1	MUESTRA 23			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	567	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	596	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 ACEPTADOS:	5	TOTAL RECHAZADOS:	0	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Completo

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheldon	Catalimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Jorge Sarmiento	Ut. Alimentación Magical	Conductor	JEAN CARLOS
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	UV	Apoyo Campo	

Si alguno de estos hace parte de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / CONTRALORÍA / CONTRALORÍA Y 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	2600361	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:33:00	**Hora Fin:**	07:02:00
Raciones Programadas:	97	**Raciones Entregadas:**	97	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera arepa (intercambio por pan)		huevo cocido avena con leche			**No. Menú Verificado:**	M14
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	SI	07:02:00	SI	66.30	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	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo de placas VCQ987 Cuenta con matricula 2009 [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehiculo de placas VCQ987 cuenta con matricula 2009 [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2026-02-05] [2026-02-08 22:10:55] SE EVIDENCIA VEHICULO CON MATRICULA DEL 2009 [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	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
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. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [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 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 contenedores isotermicos para conservacion de la temperatura (NO SUBSANADO) [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion 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 con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con 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. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y 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.

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	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se da cumpliemiento al menú establecido en el ciclo de menús; cambio sin aprobación de guiso de arveja por lentejas. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día. [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] El contratista no cumplio con el menu correspondiente entrego pan de queso , menu indicaba tostadas [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	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	El contratista realiza la entrega total de las raciones solicitadas según el parte del día.
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación 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. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 50,3 C) [Subsana]: 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.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
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. [2026-01-05] [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. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de ocho proteinas(queso) con un promedio de 30 g [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] Se verificó, el peso de las 8 cajas, dando un promedio de 378 g. [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-05] [2026-02-08 22:10:55] SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA DE MANERA ALEATOREA Y SE EVIDENCIA QUE NO CUMPLEN CON EL PESO REQUERIDO 460 GR [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] Operador da cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) asi como gramaje de postre (10g); sin embargo envia bebida en recipiente con capacidad de 10 litros para un parte de 100 PPL (cantidad requerida 25 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.
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	11	PORCENTAJE %	100.00

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	Se evidencia formato de entrega a satisfacción en la estación de policía.

2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los aimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja. [Subsana]: Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	1	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	1	
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	1	
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO			

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	32	**PUNTAJE OBTENIDO:**	30	**PORCENTAJE %:**	94

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600361_2001001_1_1772823748590.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600361_2001001_2_1772823748590.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
2.jpeg



ITV_2600361_2001002_1_1772823810367.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600361_2002001_1_1772823907065.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600361_2002002_1_1772823969817.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).
5.jpeg



ITV_2600361_2002003_1_1772824138389.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600361_2002003_2_1772824138389.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg



ITV_2600361_2002006_1_1772824250996.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.
8.jpeg



ITV_2600361_2002007_1_1772824370239.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
9.jpeg



ITV_2600361_2002007_2_1772824370239.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600361_2002008_1_1772824460328.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.
11.jpeg



ITV_2600361_2002011_1_1772824573917.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
12.jpeg



ITV_2600361_2003002_1_1772824725175.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600361_2003003_1_1772824833835.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
13.jpeg



ITV_2600361_2003004_1_1772827098251.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
12.jpeg



ITV_2600361_2003005_1_1772824922305.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg



ITV_2600361_2003006_1_1772825166326.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg



ITV_2600361_2003009_1_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_2_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_3_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_4_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_5_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_6_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_7_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_8_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003010_1_1772827041090.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.
13.jpeg



ITV_2600361_2004001_1_1772825801976.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
12.jpeg



ITV_2600361_2004004_1_1772825677253.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1412_1_1772824001145.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1413_1_1772824024827.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1414_1_1772824047803.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1423_1_1772824757740.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1424_1_1772824782088.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1425_1_1772824971045.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1426_1_1772824996646.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1427_1_1772825203695.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1428_1_1772825183169.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1429_1_1772825482114.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_2_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_3_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_4_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_5_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_6_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_7_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_8_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_1_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_2_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_3_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_4_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_5_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_6_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_7_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_8_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_1_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_2_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_3_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_4_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_5_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_6_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_7_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_8_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_1_1772825550727.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_2_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_3_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_4_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_5_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_6_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_7_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_8_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_1_1772825578126.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_2_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_3_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_4_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_5_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_6_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_7_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

	
IRS_1433_8_1772825578127.jpeg 3.9. CONDICIONES 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 Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.	IRS_1434_1_1772825704933.jpeg 4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). 13.jpeg Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.

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_2600361_1_1772826114993.pdf	Acta EP Guabal 06032026.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	2600361	FECHA	2026-03-06	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)	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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600361	**FECHA**	2026-03-06	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	06:33:00	**Hora Fin:**	07:02:00
Raciones Programadas:	97	**Raciones Entregadas:**	97	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	fruta entera arepa (intercambio por pan)		huevo cocido avena con leche			**No. Menú Verificado:**		M14	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMINISTRADORA	

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600361	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600361_2001001_1_1772823748590.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600361_2001001_2_1772823748590.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
2.jpeg



ITV_2600361_2001002_1_1772823810367.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600361_2002001_1_1772823907065.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600361_2002002_1_1772823969817.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).
5.jpeg



ITV_2600361_2002003_1_1772824138389.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600361_2002003_2_1772824138389.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg



ITV_2600361_2002006_1_1772824250996.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.
8.jpeg



ITV_2600361_2002007_1_1772824370239.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
9.jpeg



ITV_2600361_2002007_2_1772824370239.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600361_2002008_1_1772824460328.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.
11.jpeg



ITV_2600361_2002011_1_1772824573917.jpeg
2.11. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).
12.jpeg



ITV_2600361_2003002_1_1772824725175.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600361_2003003_1_1772824833835.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
13.jpeg



ITV_2600361_2003004_1_1772827098251.jpeg
3.4. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.
12.jpeg



ITV_2600361_2003005_1_1772824922305.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg



ITV_2600361_2003006_1_1772825166326.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg



ITV_2600361_2003009_1_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_2_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_3_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_4_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_5_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_6_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_7_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003009_8_1772825457051.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600361_2003010_1_1772827041090.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.
13.jpeg



ITV_2600361_2004001_1_1772825801976.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
12.jpeg



ITV_2600361_2004004_1_1772825677253.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1412_1_1772824001145.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1413_1_1772824024827.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1414_1_1772824047803.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1423_1_1772824757740.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1424_1_1772824782088.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg
Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.



IRS_1425_1_1772824971045.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1426_1_1772824996646.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
12.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1427_1_1772825203695.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1428_1_1772825183169.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1429_1_1772825482114.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_2_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_3_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_4_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_5_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_6_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_7_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1429_8_1772825482115.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_1_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_2_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_3_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_4_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_5_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_6_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_7_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1430_8_1772825505877.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_1_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_2_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_3_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_4_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_5_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_6_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_7_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1431_8_1772825530137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_1_1772825550727.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_2_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_3_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_4_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_5_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_6_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_7_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1432_8_1772825550728.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_1_1772825578126.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_2_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_3_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_4_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_5_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_6_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1433_7_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600361	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1433_8_1772825578127.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1434_1_1772825704933.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg
Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600361_1_1772826114993.pdf	Acta EP Guabal 06032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600361	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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

Nº VISITA	2800381	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1566.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 44 #148-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	6:33	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	97	**Raciones Entregadas:**	97	**Dietas Programadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Huevo Cocido, Arepa (Intercambio Por Variedad) Avena con leche.					**No. Menú Verificado:**	14
Nombre de quién atiende la visita:	Shirly Agudelo					**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:02	66,3	X	C	NC	Caliente 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:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	6:05	Hora finalización de la entrega:	7:02
Fecha SOAT:	03 Mar 26	Fecha Tecno-Mecánica:	11 Feb 26		
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:	Antonio Patiño				
Fecha certificado médico:	04 Mar 26	Fecha asistencia a capacitación:	03 Mar 26	Vigencia licencia de conducción:	03 Mar 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600361	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1561.2025	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: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El vehículo de placas VCD987 Cuenta con matrícula 2009 Compromiso: (Se aclara que el pliego de condiciones exige un mínimo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de siete (7), de los cuales cinco (5) cumplen plenamente con las especificaciones; por tanto, el requisito se mantiene cumplido y la operación continúa conforme a lo exigido contractualmente. *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El vehículo de placas VCD987 cuenta con matrícula 2009 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 *** Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-06] [Notificado: 2026-03-06][Plazo Seguimiento: 2026-03-23] SE EVIDENCIA VEHICULO CON MATRICULA DEL 2009 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 *** 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

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	2600361	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1508.2025	MUNICIPIO	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	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
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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

[Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-18] No se evidencia 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, 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 [X] Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-20] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] 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 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 [X] Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ]

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-27] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia contenedores isotérmicos para conservación de la temperatura. (NO SUBSANADO)
Compromiso: [Se garantizara la temperatura cromoyendo bompas de despacho

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-01][Plazo Seguimiento: 2026-03-11] No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservacion de los alimentos.
Compromiso: [Se garantizara la temperatura en caliente con los tiempos de despacho y en frio con termos.

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medicion calibrados
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera calibrados.
Compromiso: [Cotar nuevamente a entidad especializada de calibración

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-19][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera.
Compromiso: [Se envia a entidad especializada para certificacion

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

Observación en Campo:

[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medicion calibrados y kit de limpieza.
[Sin Compromiso]

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

Observación en Campo:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA	2000361	FECHA	2025-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

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: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se da cumplimiento al menú establecido en el ciclo de minuta; cambio sin aprobación de gusto de arroja por lentejas. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
			[Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] El contratista no cumplio con el menu correspondiente entrega part de sucso , menu indicaba lentejas. Compromiso: [Se hara los respectivos ajustes/cambios en 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 (1) NA NO	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	0 (1) NA NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos 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 fiambre con nevera para alimentos frios 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 [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
			[Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-01][Plazo Seguimiento: 2026-03-11] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 30,3 C) Compromiso: [Se garantizaran las temperaturas con los 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: 2026-01-05] [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 (reunión 16/12/), como medida sanitaria, se garantiza posteriormente individual cumpliendo a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
			[Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-13][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual. Compromiso: [Se envíara documento soporte donde se especifica el porque se envia la bebida en termo +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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 garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0 (1) NA NO	

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORSA
Contrato de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600361	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menu 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 menu, según el numeral 5.4.1 Composicion 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: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres)
Compromiso: [Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades
››› Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de ocho proteínas(gallina) con un promedio de 82 g
Compromiso: [Se va a garantizar el gramaje correspondiente
››› Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Se verificó el peso de las 8 cajas, dando un promedio de 378 g.
Compromiso: [Se va a rectificar el peso durante el proceso de ensamble
››› Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-09] [Notificado: 2026-02-24][Plazo Seguimiento: 2026-03-11] SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA DE MANERA ALEATORIA Y SE EVIDENCIA QUE NO CUMPLEN CON EL PESO REQUERIDO 460 GR.
Compromiso: [Se rectifica las porciones durante el ensamble
››› Persiste [ ] / Subsanado [ ] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

[Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-6][Plazo Seguimiento: 2026-03-11] Operador da cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) sin contar gramaje de postre (100g); sin embargo envia bebida en recipiente con capacidad de 10 litros para un parte de 100 PPL (cantidad requerida 25 litros)
Compromiso: [En caso de ser necesario se adquiriran mas termos
››› Persiste [ ] / Subsanado [X] / Sin Seguimiento [ ]
Observación en Campo:

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 11 PORCENTAJE % 100

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 los BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	N A	N O	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	N A	N O	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los alimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja. Compromiso: [Corregir disposición de cada alimento durante el proceso ››› Persiste [ ] / Subsanado [X] / 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	N A	NO	

Powered by CamScanner

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:** 27 **PORCENTAJE %:** 93,1

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			
		Peso Establecido				Saber			
		Peso Muestreado				Textura			
		% Adecuación				Apariencia			

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS — **TIEMPO COMIDA:** Desayuno — **COMPONENTE:** Fruta entera

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: 2026-03-06 CONTRATO: 4161.010.26.1.1585.2025 VIGENCIA: 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			

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____

FECHA Y HORA IMPRESIÓN: 2026-03-06

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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

[illegible]	2099361	[illegible]	2025.03.06	[illegible]	4361.010.26.1.1508.2025	[illegible]	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelby C. Agudelo	U1 Alimentadora	Administradora	SAA
Atendió				
Acompañó	Antonio Pelaez	U1. Alimentadora Interventoría	Coductor	Antonio Pelaez
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría	Sup. de CEMPO	

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

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO.

DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI

VERSIÓN 18/03/2026

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALI 25-26		No. Contrato:	4181.010.26.1.1548.2025	
ID Visita:		Fecha: 06/02/26	Nombre establecimiento:	E.P. Cuzbal	
Ponte del día:	97	Menú verificado:	14	Tiempo de consumo evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN ≥:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	B	NÚMERO DE RECHAZO:	3

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (ABSOLUTA PESTAÑA)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE R: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE R: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE R: NO CUMPLE
MUESTRA 1	56	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	60	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	59	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	58	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	59	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	57	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	58	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	58	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (ABSOLUTA PESTAÑA)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheldy	ut Alimentacion	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Antonio Peña	U.T. Alimentación Escolar	Contratista	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	UNIVALLE	Auxiliar de campo	

12 días de visita incumplimiento/incumplimiento de un nodo de control / SSC / ETS / PERIFERIA / CATEGORIZADA / CUARTA CATEGORIA II OTRO(S) ¿?

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	NO.	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	2600362	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:33:00	**Hora Fin:**	07:50:00
Raciones Programadas:	61	**Raciones Entregadas:**	61	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera arepa (intercambio por pan)		huevo cocido avena con leche			**No. Menú Verificado:**	M14
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	SI	07:50:00	SI	66.30	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	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	El conductor cuenta con los exámenes de reconocimiento médico apto para manipular alimentos con fecha mayor a un año.
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	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo de placas VCQ987 Cuenta con matricula 2009 [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	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos. [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [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 dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] El vehiculo no cuenta con con equipos y elementos necesarios para garantizar la temperatura 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 con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Subsana]: Se evidencia termómetro con 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. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	
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 con la entrega de la totalidad de los componentes del menú. [2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] NO CUMPLIO CON EL MENU EN EL DESYUNO , ENTREGO PAN Y CORRESPONDIA TOSTADAS [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación 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. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos. [2026-02-24] [2026-03-01 23:23:28] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 38,5 C) [Subsana]: 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.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
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. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de cinco proteinas(queso) con un promedio de 30 g [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	11	PORCENTAJE %	100.00

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	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. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los aimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja. [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:**	30	**PORCENTAJE %:**	94

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600362_2001001_1_1772834656702.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600362_2001001_2_1772834656702.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
2.jpeg



ITV_2600362_2002001_1_1772834762630.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600362_2002002_1_1772834822186.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).
5.jpeg



ITV_2600362_2002003_1_1772834911991.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600362_2002003_2_1772834911991.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg



ITV_2600362_2002005_1_1772834955295.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600362_2002006_1_1772835002745.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.
4.jpeg



ITV_2600362_2002007_1_1772835138613.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
9.jpeg



ITV_2600362_2002007_2_1772835138613.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600362_2002008_1_1772835278111.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.
11.jpeg



ITV_2600362_2002010_1_1772835358834.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
4.jpeg



ITV_2600362_2003001_1_1772835457560.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.
14.jpeg



ITV_2600362_2003002_1_1772835506344.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600362_2003003_1_1772835651019.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
14.jpeg



ITV_2600362_2003003_2_1772835651019.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
15.jpeg



ITV_2600362_2003005_1_1772835723784.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.
15.jpeg



ITV_2600362_2003006_1_1772835851344.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg



ITV_2600362_2003009_1_1772836032830.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600362_2003009_2_1772836032830.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600362_2003009_3_1772836032831.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600362_2003009_4_1772836032831.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600362_2003009_5_1772836032831.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600362_2004002_1_1772836227436.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).
12.jpeg



ITV_2600362_2004004_1_1772836142070.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1438_1_1772835084405.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1442_1_1772835302614.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.
11.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1443_1_1772835532674.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg
Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.



IRS_1444_1_1772835758078.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.
15.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1445_1_1772835782558.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.
15.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1446_1_1772835876938.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1447_1_1772835906259.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1448_1_1772836065629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1448_2_1772836065629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1448_3_1772836065629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.

	
IRS_1448_4_1772836065630.jpeg 3.9. CONDICIONES 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 Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.	IRS_1448_5_1772836065630.jpeg 3.9. CONDICIONES 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 Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.
	
IRS_1449_1_1772836168479.jpeg 4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación). 13.jpeg Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.	

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_2600362_1_1772836311759.pdf	Acta EP Melendez 06032026.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	2600362	FECHA	2026-03-06	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)	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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600362	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	06:33:00	**Hora Fin:**	07:50:00
Raciones Programadas:	61	**Raciones Entregadas:**	61	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	fruta entera arepa (intercambio por pan)		huevo cocido avena con leche			**No. Menú Verificado:**		M14
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMINISTRADORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600362	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600362	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600362_2001001_1_1772834656702.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
1.jpeg



ITV_2600362_2001001_2_1772834656702.jpeg
1.1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.
2.jpeg



ITV_2600362_2002001_1_1772834762630.jpeg
2.1. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.
4.jpeg



ITV_2600362_2002002_1_1772834822186.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).
5.jpeg



ITV_2600362_2002003_1_1772834911991.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600362_2002003_2_1772834911991.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg



ITV_2600362_2002005_1_1772834955295.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600362_2002006_1_1772835002745.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.
4.jpeg



ITV_2600362_2002007_1_1772835138613.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
9.jpeg



ITV_2600362_2002007_2_1772835138613.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
10.jpeg



ITV_2600362_2002008_1_1772835278111.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.
11.jpeg



ITV_2600362_2002010_1_1772835358834.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
4.jpeg



ITV_2600362_2003001_1_1772835457560.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.
14.jpeg



ITV_2600362_2003002_1_1772835506344.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600362_2003003_1_1772835651019.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
14.jpeg



ITV_2600362_2003003_2_1772835651019.jpeg
3.3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.
15.jpeg



ITV_2600362_2003005_1_1772835723784.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.
15.jpeg



ITV_2600362_2003006_1_1772835851344.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg



ITV_2600362_2003009_1_1772836032830.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600362_2003009_2_1772836032830.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600362_2003009_3_1772836032831.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600362_2003009_4_1772836032831.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600362_2003009_5_1772836032831.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600362_2004002_1_1772836227436.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).
12.jpeg



ITV_2600362_2004004_1_1772836142070.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1438_1_1772835084405.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1442_1_1772835302614.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.
11.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1443_1_1772835532674.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg
Se evidencia cumplimiento con la entrega de la totalidad de los componentes del menú.



IRS_1444_1_1772835758078.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.
15.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1445_1_1772835782558.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.
15.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1446_1_1772835876938.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1447_1_1772835906259.jpeg
3.6. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.
14.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1448_1_1772836065629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1448_2_1772836065629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1448_3_1772836065629.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1448_4_1772836065630.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1448_5_1772836065630.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1449_1_1772836168479.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
13.jpeg
Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600362_1_1772836311759.pdf	Acta EP Melendez 06032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600362	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	2600362	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	6:33	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	61	**Raciones Entregadas:**	61	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Huevo cocido, Arepa (Intercambio Por Variedad) Avena en Leche					**No. Menú Verificado:**	14
Nombre de quién atiende la visita:	Shirley Ospina					**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:50	66,3°C	X	C	NC	Fo bebida Gaseosa
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:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	6:05	Hora finalización de la entrega:	7:50
Fecha SOAT:	03 Mar 26	Fecha Tecno-Mecánica:	11 Feb 26		
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:	Antonio Patiño				
Fecha certificado médico:	04 Mar 26	Fecha asistencia a capacitación:	03 Mar 26	Vigencia licencia de conducción:	03 Mar 29
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA	2600302	FECHA	2026-03-06	Radicado	4661.010.26.1.1588.2025	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 catalogueen como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	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.	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).	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.	1 NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1 NA NO	[Ninguna] 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-10] El vehículo de placas VCQ661 F Cuenta con motocuna 2009. Compromiso: [Se acuerda que el pliego de candidatos exige un máximo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de siete (7), de los cuales cinco (5) cumplen plenamente con las especificaciones; por tanto, el requisito se mantiene exigible y la operación continúa conforme a lo exigido. Seguimiento: ••• Periodo [ ] / Semana [X] / Día 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.	1 NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1 NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1 NA NO	

Powered by CamScanner

5	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	1	N A	N O	[Reportado: 2025-01-10] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura 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. ••• Puntaje [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-01-20] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2025-02-18] 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 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. ••• Puntaje [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-02-24] [Notificado: 2025-03-07][Plazo Seguimiento: 2025-03-11] El vehículo no cuenta con los equipos y elementos necesarios para garantizar la temperatura de los alimentos. Compromiso: Dar garantizar las temperaturas con los tiempos de despacho. ••• Puntaje [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: 2025-10-20] [Notificado: 2025-01-02][Plazo Seguimiento: 2025-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Sin Compromiso] ••• Puntaje [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-01-02] [Notificado: 2025-01-30][Plazo Seguimiento: 2025-02-14] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: Realizar instrumentos de medicion a entidad especializada en calibracion ••• Puntaje [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
						[Reportado: 2025-02-11] [Notificado: 2025-02-15][Plazo Seguimiento: 2025-03-02] El vehículo no cuenta con termometro y gramera. Compromiso: Dar implementar los equipos en mencion ••• Puntaje [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	N A	N O	[Reportado: 2025-10-20] [Notificado: 2025-01-02][Plazo Seguimiento: 2025-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] ••• Puntaje [ ] / 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	
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	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (11) 11 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 81,81

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600382	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	N A / N O	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	0	(1)	N A / N O	[Reportado: 2026-01-16] [Notificado: 2026-02-06][Plazo Seguimiento: 2026-02-23] NO CUMPLIO CON EL MENU EN EL DESAYUNO , ENTREGO PAN Y CORRESPONDIA TOSTADAS Compromiso: [Se realizaran los requerimientos oportunos] cumplido el formulario +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	
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: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehiculo 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 termos plásticos para alimentos calientes y termos con nevio para alimentos frios y bebidas, garantizando el mantenimiento de las temperaturas requeridas conforme a las condiciones higiénico-sanitarios 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 [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-03][Plazo Seguimiento: 2026-03-11] El vehiculo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 28,5 C) Compromiso: [Se garantizan las temperaturas con los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [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 alteracion en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0	(1)	N A / N O	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: [La entrega en termos se realiza por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria: se garantiza portabilidad individual mediante a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual. Compromiso: [Se enviara oficio/soporte donde se especifica +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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	(✓)	N A / N O	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	(1)	N A / N O	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	(1)	N A / N O	[Reportado: 2026-01-16] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-19] De acuerdo al pedazo de muestreo se verifica el peso de cinco productos(quesos) son un promedio de 30 g Compromiso: [Se va garantizar el peso del queso +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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-2913-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

MINUTA	2830382	FECHA	2025-05-08	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	202512

10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	0	1	N A / N O	[Reportado: 2025-01-01] [Notificado: 2025-02-03] [Fecha Seguimiento: 2025-02-10] Durante la verificación se evidencia que uno de los sobres no viene con el "Tubérculo (Papa o plátano)" correspondiente al menú. Compromiso: [Se coloca la minuta exigida para que se rectifique el menú diario. +++ Persiste [ ] / Subsanada [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
11	Los alimentos suministrados no encuentran ítems 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 11 PORCENTAJE % 100

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, UM 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	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	N A / N O	[Reportado: 2025-01-01] [Notificado: 2025-02-03] [Fecha Seguimiento: 2025-02-10] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los alimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja. Compromiso: [Se realiza retroalimentación de la disposición adecuada de los alimentos +++ Persiste [ ] / Subsanada [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
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	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) 7 PUNTAJE OBTENIDO 7 PORCENTAJE % 100

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE: 29 **PUNTAJE OBTENIDO:** 27 **PORCENTAJE %:** 93,1

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID HMPA	2580362	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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

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	2030302	FECHA	2025-03-06	CONTRATO	4151.010.25.1.1566.2025	VERSION	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelsy C. Agudelo	Valmenabrera	Administradora	
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-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2026002	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Acompañó	Antonio Patiño	Ml. Alimentación Integral	Gerente.	Antonio Patiño
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 UNIMAYOR	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 18/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:	4161.010.26.1.1548.2025		
ID Visita:		Fecha: 06 Mzo 26	Nombre establecimiento:	E.P. Melendez			
Punto del día:	61	Menú multiplicado:	14	Tiempo de consumo evaluado:	Desayuno		
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RACIÓN 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	68	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	68	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	70	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	63	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	69	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 (RACIÓN PATRÓN)

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

OBSERVACIONES/NO CONFORMIDADES:

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Stella	Alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Antonio Peluso	U.T. Alimentación Integral	Enlace	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yuri Castaño	UV	Auxiliar de campo	

El día de visita no se acompañó/atendió de un ente de control / SIC / ETS / PERSONERÍA / CONTRALORÍA U OTRO ¿?

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	2600363	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra 52 #2-00, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:33:00	**Hora Fin:**	07:25:00
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	fruta entera arepa (intercambio por pan)		huevo cocido avena con leche			**No. Menú Verificado:**	M14
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	SI	07:25:00	SI	68.90	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	JKY653	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-03-03
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2026-02-11
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El conductor encargado del transporte de alimentos cuenta con los correspondientes exámenes de reconocimiento médico que lo cataloguen como “apto para manipular alimentos” con fecha no mayor a un año.	1	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	1	Se evidencia soporte de capacitación en BPM con certificación de 10 horas de capacitación continua.
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	1	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. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo de placas VCQ987 Cuenta con matricula 2009 [Subsana]: Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehiculo de placas VCQ987 tiene matricula 2009 [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	Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año. [2026-02-05] [2026-02-14 07:40:22] SE EVIENCIA MATRICULA DEL VEHICULO DEL 2009 [Subsana]: Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	Se evidencia Soat con fecha de vencimiento el 03 de marzo 2027 y tecnicomecanica con fecha de vencimiento el 11 de febrero de 2027.
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	El vehículo se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [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 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 contenedores termicos para la conservacion de la temperatura de la comida (NO SUBSANADO) [Persiste]: No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] El vehiculo no dispone de elementos y equipos para garantizar la temperatura 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 con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termometro y gramera calibrados. [Persiste]: Se evidencia termómetro con su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: Se evidencia termómetro con 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. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	El vehículo transportador se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	Se evidencia cumplimiento en los horarios de entrega de los alimentos en la estación de policía.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento al menú correspondiente del día.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos calientes. [Subsana]: El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 38,3 C) [Subsana]: 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.	1	La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-01-05] [2026-01-30 22:18:05] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] La bebida no se entrega de manera individual. [Subsana]: La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	1	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-01-20] [2026-02-03 22:09:30] NO se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento [Persiste]: No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [2026-02-11] [2026-02-15 23:02:20] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. [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. [2026-01-05] [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. [2026-01-19] [2026-02-03 22:09:30] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de ocho proteinas(queso) con un promedio de 29.1 g [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-05] [2026-02-14 07:40:22] SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA ALEATOREAMENTE PARA VERIFICAR SU PESO , SE EVIDENCIA QUE DE LAS 8 MUESTRAS NINGUNA CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO PARA EL ALMUERZO (460 GR). [Subsana]: Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Operador da cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (460g) así como gramaje de postre (10g); sin embargo envia bebida en recipiente con capacidad de 19 litros para un parte de 93PPL (cantidad requerida 23.25 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	
11	Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación al rotulado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90.91

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	

2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia. [2026-01-07] [2026-02-03 22:09:30] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los aimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja. [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_2600363_2001002_1_1772836519328.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600363_2001003_1_1772836652622.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).
14.jpeg



ITV_2600363_2002002_1_1772836725130.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).
5.jpeg



ITV_2600363_2002003_1_1772836814919.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600363_2002003_2_1772836814919.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg



ITV_2600363_2002005_1_1772837040965.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600363_2002006_1_1772837090680.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.
4.jpeg



ITV_2600363_2002008_1_1772837254366.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.
11.jpeg



ITV_2600363_2002010_1_1772837325303.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
4.jpeg



ITV_2600363_2003001_1_1772837409586.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.
15.jpeg



ITV_2600363_2003002_1_1772837450573.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600363_2003005_1_1772837541549.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.
16.jpeg



ITV_2600363_2003005_1_1772837671098.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600363_2003006_1_1772837730294.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.
15.jpeg



ITV_2600363_2003008_1_1772838051150.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
18.jpeg



ITV_2600363_2003009_1_1772838291000.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_2_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_3_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_4_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_5_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_6_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_7_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_8_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2004004_1_1772838798937.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
17.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1450_1_1772836748172.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1451_1_1772836772025.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1452_1_1772836857003.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg
Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.



IRS_1452_2_1772836857003.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg
Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.



IRS_1460_1_1772837280196.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.
11.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1461_1_1772837571554.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.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1461_1_1772837617437.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1462_1_1772837651347.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.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1462_2_1772837651347.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1463_1_1772837754083.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.
15.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1464_1_1772837778216.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.
15.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1467_1_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_2_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_3_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_4_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_5_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_6_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_7_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_8_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_1_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_2_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_3_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_4_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_5_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_6_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_7_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_8_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_1_1772838410344.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_2_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_3_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_4_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_5_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_6_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_7_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_8_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_1_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_2_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_3_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_4_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_5_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_6_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_7_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_8_1772838442138.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1471_1_1772838823733.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
17.jpeg
Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.

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_2600363_1_1772839361339.pdf	Acta EP lido 06032026.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	2600363	FECHA	2026-03-06	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)	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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600363	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	06:33:00	**Hora Fin:**	07:25:00
Raciones Programadas:	91	**Raciones Entregadas:**	91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	fruta entera arepa (intercambio por pan)		huevo cocido avena con leche			**No. Menú Verificado:**		M14
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		ADMINISTRADORA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600363	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600363	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600363_2001002_1_1772836519328.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
3.jpeg



ITV_2600363_2001003_1_1772836652622.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).
14.jpeg



ITV_2600363_2002002_1_1772836725130.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).
5.jpeg



ITV_2600363_2002003_1_1772836814919.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg



ITV_2600363_2002003_2_1772836814919.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg



ITV_2600363_2002005_1_1772837040965.jpeg
2.5. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.
8.jpeg



ITV_2600363_2002006_1_1772837090680.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.
4.jpeg



ITV_2600363_2002008_1_1772837254366.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.
11.jpeg



ITV_2600363_2002010_1_1772837325303.jpeg
2.10. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.
4.jpeg



ITV_2600363_2003001_1_1772837409586.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.
15.jpeg



ITV_2600363_2003002_1_1772837450573.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
13.jpeg



ITV_2600363_2003005_1_1772837541549.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.
16.jpeg



ITV_2600363_2003005_1_1772837671098.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg



ITV_2600363_2003006_1_1772837730294.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.
15.jpeg



ITV_2600363_2003008_1_1772838051150.jpeg
3.8. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).
18.jpeg



ITV_2600363_2003009_1_1772838291000.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_2_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_3_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_4_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_5_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_6_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_7_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2003009_8_1772838291001.jpeg
3.9. CONDICIONES 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_2600363_2004004_1_1772838798937.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
17.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1450_1_1772836748172.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1451_1_1772836772025.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).
5.jpeg
Se evidencia vehículo tipo furgón modelo 2020.



IRS_1452_1_1772836857003.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
6.jpeg
Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.



IRS_1452_2_1772836857003.jpeg
2.3. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.
7.jpeg
Se evidencia concepto sanitario favorable sin requerimientos con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.



IRS_1460_1_1772837280196.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.
11.jpeg
Se evidencia kit de limpieza y desinfección con sus respectivos componentes dentro del vehículo.



IRS_1461_1_1772837571554.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.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1461_1_1772837617437.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1462_1_1772837651347.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.
16.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1462_2_1772837651347.jpeg
3.5. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.
17.jpeg
El contratista implementa planillas de registro de temperaturas como mecanismos para garantizar la conservación de los alimentos.



IRS_1463_1_1772837754083.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.
15.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1464_1_1772837778216.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.
15.jpeg
La bebida se entrega en termos plásticos con el fin de mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo.



IRS_1467_1_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_2_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_3_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_4_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_5_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_6_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_7_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1467_8_1772838332343.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_1_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_2_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_3_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_4_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_5_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_6_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_7_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1468_8_1772838373033.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_1_1772838410344.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_2_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_3_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_4_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_5_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_6_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_7_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1469_8_1772838410345.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_1_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_2_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_3_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_4_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_5_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_6_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_7_1772838442137.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1470_8_1772838442138.jpeg
3.9. CONDICIONES 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
Se evidencia cumplimiento con los gramajes de las preparaciones del menú de acuerdo con la minuta patrón.



IRS_1471_1_1772838823733.jpeg
4.4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).
17.jpeg
Se evidencia que las condiciones organolépticas del menú son adecuadas en cuanto a presentación y apariencia.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600363_1_1772839361339.pdf	Acta EP lido 06032026.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600363	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	2600363	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1568.2025	VERSIÓN	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:**	6:33	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	91 **Raciones Entregadas:** 91	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Fruta entera, Huevo Cocido, ARPA (Intercambio Por Variedad) Bien en leche			**No. Menú Verificado:**	14
Nombre de quién atiende la visita:	Shelsy Ayala			**Cargo de quién atiende la visita:**	Administradora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:25	68,9°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:	JKY653	Hora de llegada del vehículo:	6:05	Hora finalización de la entrega:	7:25
Fecha SOAT:	03 Mar 26	Fecha Tecno-Mecánica:	11 Feb 26		
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:	Antonio Patiño				
Fecha certificado médico:	04 Mar 26	Fecha asistencia a capacitación:	03 Mar 26	Vigencia licencia de conducción:	03 Mar 29
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-2812-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2930993	FECHA	2026-03-06	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 médica 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: 2026-01-02] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo de placas VCG987 Cuenta con matrícula 2009 Compromiso: [Se aclara que el pliego de condiciones exige un mínimo de cuatro (4) vehículos y el operador dispone de siete (7), de los cuales cinco (5) cumplen plenamente con las especificaciones; por tanto, el requisito se mantiene cumplido y la operación continúa conforme a lo exigido contractualmente. +++ 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	[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-11][Plazo Seguimiento: 2026-02-26] El vehículo de placas VCG987 tiene matrícula 2009 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. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-02-06] [Notificado: 2026-02-11][Plazo Seguimiento: 2026-02-26] SE EVIDENCIA MATRICULA DEL VEHICULO DEL 2009 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. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	0 (1) NA NO	

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA INSPECCIÓN: 2026-03-06 PÁGINA 3

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	2600363	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1560.2025	VERSION	202512

6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	N A	N O	[Reportado: 2026-01-15] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos 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 frios 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] El vehículo no cuenta con mecanismos para garantizar la temperatura de los alimentos calientes. 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 frios 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 [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-31] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] No se evidencia contenedores termicos para la conservacion de la temperatura de la comida (NO SUMINISTRADO) Compromiso: [Se garantizará la temperatura adecuada diferenciando los tiempos de despacho] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] El vehiculo no dispone de alimentos y equipos para garantizar la temperatura de los alimentos Compromiso: [Se garantizará la temperatura con los tiempos de despacho] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
7	El vehiculo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	N A	N O	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medición calibrados. [Sin Compromiso] +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehiculo no cuenta con termometro y gramera calibrados. Compromiso: [Se envia instrumentos a entidad especializada en calibracion +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-10] [Notificado: 2026-02-18][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] El vehiculo no Sumistra con termometro y gramera. Compromiso: [Se implementara los instrumentos en medicion en cada vehiculo: +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
8	El vehiculo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	N A	N O	[Reportado: 2025-12-26] [Notificado: 2026-01-02][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se evidencia instrumentos de medicion calibrados y kit de limpieza. [Sin Compromiso] +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
9	El vehiculo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos directamente sobre el piso del medio de transporte.	0	N A	N O	
10	Los vehiculos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones fisicas 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

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	2600363	FECHA	2026-03-06	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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 según el parte del día.	0 (1) NA NO	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos 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 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 [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos calientes. (Temperatura de caja 28,3 C) Compromiso: (Se garantizara las temperaturas con los tiempos de despacho +++ Persiste [ ] / Subsana [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.	0 (1) NA NO	[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2026-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] No se entregan las bebidas de forma individual Compromiso: (La entrega en latas se realizó por instrucción del supervisor y órganos de control (reunión 16/12), como medida sanitaria, se garantiza posteriormente individual conforme a especificaciones. +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-03-11] [Notificado: 2026-03-16][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] La bebida no se entrega de manera individual Compromiso: [Se enviara oficio soporte con especificación acerca de la entrega de la bebida +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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 garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	(0) 1 NA NO	[Reportado: 2026-01-26] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] NO se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento Compromiso: (Realizar instalación de mesas e adquirir carpa) +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo: [Reportado: 2026-02-11] [Notificado: 2026-02-15][Plazo Seguimiento: 2026-03-02] No se evidencian carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos quedando a la intemperie. Compromiso: (Se solicitara a las estaciones la realización de las mesas y en caso de ser necesario se implementara las carpas +++ Persiste [X] / Subsana [ ] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:

Powered by CamScanner

					[Reportado: 2026-01-05] [Notificado: 2025-01-30][Plazo Seguimiento: 2026-02-14] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (465g hombres) Compromiso: [Rectificar gramaje en ensamble y garantizar cantidades +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-01-19] [Notificado: 2025-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] De acuerdo al protocolo de muestreo se verifica el peso de sofrito pelletsrez/queso) con un promedio de 29.1 g Compromiso: [Se va garantizar el gramaje desde el proveedor +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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: 2026-02-05] [Notificado: 2026-02-14][Plazo Seguimiento: 2026-03-01] SE TOMAN 8 MUESTRAS DE COMIDA ALEATOREAMENTE PARA VERIFICAR SU PESO , SE EVIDENCIA QUE DE LAS 8 MUESTRAS NINGUNA CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTIPULADO PARA EL ALMUERZO (450 GR). Compromiso: [Se va a rectificar el gramaje durante el ensamble +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / Sin Seguimiento [ ] Observación en Campo:
					[Reportado: 2026-02-24] [Notificado: 2026-03-02][Plazo Seguimiento: 2026-03-12] Operador de cumplimiento con el gramaje total en peso servido por ración (465g) así como gramaje de proteína (10g), sin embargo cerca bebida en recipiente con capacidad de 18 litros para un porte de 83PPL (cantidad requerida 23.25 litros) Compromiso: [En caso de ser necesario se adquirirán mas termos +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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	
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	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	1	NA / NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	1	NA / NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	1	NA / NO	[Reportado: 2026-01-07] [Notificado: 2026-02-03][Plazo Seguimiento: 2026-02-18] Durante la verificación se evidencia una presentación inadecuada de los alimentos por el desorden en la disposición de los componentes dentro de la caja. Compromiso: [Mejorar el proceso de disposición de los alimentos durante el proceso +++ Persiste [ ] / Subsana [X] / 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	
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 2600383 FECHA 2026-03-06 CONTRATO 4181.010.26.1.1568.2025 VERSION 2025/12

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
		Temperatura				Color			

Powered by CamScanner

	Peso Establecido	Sabor	
	Peso Muestreado	Textura	
	% Adecuación	Apariencia	

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Powered by CamScanner

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelby C. Agudelo R	U.T alimentación	Administradora	SAR
Atendió				
Acompañó	Antonio Patiño	U.T. Alimentación Integral	Conductor	Antonio Patiño
Acompañó				
Realizó	YAIR CASTAÑO MALAVER	Interventoría		

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

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

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato	4181.010.26.1.1544.2025		
ID Visita:		Fecha: 06/21/26	Nombre establecimiento:	E.P. Fijo			
Punto del día:	91	Hora verificación:	14	Tiempo de consumo evaluado:	Desayuno		
NIVEL DE INSPECCIÓN A:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (RANGO ± 10%)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	63	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	64	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	65	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	71	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	58	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	65	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	71	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	67	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 (RANGO ± 10%)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Sheila	ut alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Antonio Peluso	U.T. Alimentación Integral	Conductor	
ACOMPAÑÓ:				
REALIZÓ:	Yair Castaño	TUV	Auditor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / STS / 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	2600367	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	15:16:00	**Hora Fin:**	16:41:00
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE CERDO ASADO, PAPACRIOLLA, VERDURAS THAI, JUGO DE GUAYABA AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**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	16:36:00	SI	36.50	
Refrigerio	SI	16:36:00	SI		

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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	[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 cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	

9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	Operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar.
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente (25°C). [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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	[2026-03-02] [2026-03-08 22:09:48] Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y cantidad requerida de bebida; sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos). [Sin Seguimiento]: El tiempo verificado corresponde a 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	9	PORCENTAJE %	90.00

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_2600367_2002006_1_1773196258754.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.38 PM.jpeg



ITV_2600367_2002007_1_1773196353456.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg



ITV_2600367_2002007_1_1773196367889.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg



ITV_2600367_2002011_1_1773196408407.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 2026-03-10 at 5.27.37 PM.jpeg



ITV_2600367_2003005_1_1773196490913.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 2026-03-10 at 5.27.38 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1707_1_1773196107645.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.45 PM (1).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_1708_1_1773196214555.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.38 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1709_1_1773196241526.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.38 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1710_1_1773196291391.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1710_1_1773196304937.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1711_1_1773196323829.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1711_1_1773196336162.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1712_1_1773196516083.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 2026-03-10 at 5.27.38 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.

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	2600367	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	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_2600367_1_1773196639478.pdf	Acta de Visita Estación Terron Colorado .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.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

Operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar.

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.

Operador envia vaso de 7 onzas

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTELLON	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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600367	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	15:16:00	**Hora Fin:**	16:41:00	
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE CERDO ASADO, PAPACRIOLLA, VERDURAS THAI, JUGO DE GUAYABA AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**		M03	
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600367	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600367	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600367_2002006_1_1773196258754.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.38 PM.jpeg



ITV_2600367_2002007_1_1773196353456.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg



ITV_2600367_2002007_1_1773196367889.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg



ITV_2600367_2002011_1_1773196408407.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 2026-03-10 at 5.27.37 PM.jpeg



ITV_2600367_2003005_1_1773196490913.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 2026-03-10 at 5.27.38 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1707_1_1773196107645.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.45 PM (1).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_1708_1_1773196214555.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.38 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1709_1_1773196241526.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.38 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1710_1_1773196291391.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1710_1_1773196304937.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1711_1_1773196323829.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600367	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1711_1_1773196336162.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1712_1_1773196516083.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 2026-03-10 at 5.27.38 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600367_1_1773196639478.pdf	Acta de Visita Estación Terron Colorado .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600367	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACION 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: 360367 Fecha: 10 3 26 Contrato: 9161010.26.1.1388 2025 Versión: 202512

Contratista: UT Alimentación Integral 25.26.

Nombre EP-UT-URI: EP Terron Colorado Tipo: EP Localidad: Cali

Dirección: Cl 140c # 9A 11, Terron Colorado Hora inicio: 3:16PM Hora Fin:

Raciones Programadas: 35 Raciones Entregadas: 35 Dietas Progamadas: 0 Dietas Entregadas: 0

Componentes de menú: Crema de Cerdo Asado, Arroz, Verdura Mixta, Puré Criollo, Jugo de Fruta, Agua de panela, Galleta Panadería.

No. Menú Verificado: 3

Nombre de quién atiende la visita: Pedro Castellón Cargo de quién atiende la visita: F. Operativo

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	4:36°C	36.5°C	X	(C)	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	4:36°C		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: EXU806 Hora de llegada del vehículo: 4:30PM Hora finalización de la entrega: 4:41

Fecha SOAT: 21/7/25 Fecha Tecno-Mecánica: 09/04/2025

Fecha inspección: 16/10/25 No. acta de inspección: AMS-16-10-2025-04 % Cumplimiento: 100

Subred integrada de salud:

CONCEPTO: Desfavorable | Favorable | X | Favorable con Requerimiento | No Recibido

OBSERVACIONES:

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor: Juan Pablo Ortiz Reina.

Fecha certificado médico: 23/12/2025 Fecha asistencia a capacitación: 23/12/2025 Vigencia licencia de conducción: 9 Apr/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-3913-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID MANZ. 7600367 FECHA 10 3 26 CONSECUTIVO 4161010 26 11988 2026 VERSIÓN 202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1) NA NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1) NA NO	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	0 (1) NA NO	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	0 (1) NA NO	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos	0 (1) NA NO	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0) 1 NA NO	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	vehículo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado
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	operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

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 260367 FECHA 10.3.26 CONTRATO 9161010 11 1788 2024 VERSION 20512

#					
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(1)	NA	NO
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 ensambladas, 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

contratista no cuenta con mecanismos que garantice la conservación de las temperaturas

Contratista cuenta con oficio de autorización para la entrega de Leguidor en termos

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 10 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 90

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

FACILITA SE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA 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-3912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID MUESTRA 2600367 FECHA 10.3.26 CONTRATO 4161.010.26.1.1788.2025 VERSIÓN 202512

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	85.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia vaso de 7 onzas

NOMBRES 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 760367 HORA 10:32 6 COMPARTE AGLOMERACIÓN DEB 2025 VERSIÓN 2025-02

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Cartagena	U. Alimentación - Operador		
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz R.	U. 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:**

FECHA ACTUALIZACIÓN FIRMA 1

INICIO DE CUENTA HORAS DE VISITA

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato:		4161.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	260037	Fecha:	10.3.26	Nombre establecimiento:	El Telar Colorado		
Parte del día:	3S	Menú verificado:	3	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	526	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	495	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	481	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	522	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	476	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

Si pesan 3 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castillón	UT. Alimentación	Cocinador	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz	UT Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana 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

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600368	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	15:16:00	**Hora Fin:**	15:51:00
Raciones Programadas:	105	**Raciones Entregadas:**	105	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE CERDO ASADO, PAPACRIOLLA, VERDURAS THAI, JUGO DE GUAYABA AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**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	15:49:00	SI	51.80	
Refrigerio	SI	15:49:00	SI		

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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	[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 cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos .

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores para la conservacion del alimento [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo SIN CERTIFICADO de calibracion [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] El vehículo no cuenta con el kit de limpieza y tampoco con los equipos de medición calibrados requiridos. [Subsana]: El vehiculo cuenta con kit de limpieza completo
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	Operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar.

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura [2026-03-05] [2026-03-08 22:09:48] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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	[2026-03-02] [2026-03-08 22:09:48] Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres), sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos), así mismo envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros (cantidad requerida 25.5 litros). [Sin Seguimiento]: El tiempo de comida verificado corresponde a tiempo cena por lo tanto no se evidencia gramaje en postre sin embargo envia bebida en un recipiente adicional, cumpliendo volumen requerido.
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	9	PORCENTAJE %	90.00

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	[2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO se evidencia formatos de entrega a satisfacción del desayuno [Subsana]: Operador envia planilla.
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_2600368_2002006_1_1773193538201.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg



ITV_2600368_2002006_2_1773193538201.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg



ITV_2600368_2002007_1_1773193722455.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg



ITV_2600368_2002007_1_1773193737585.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg



ITV_2600368_2002011_1_1773193947052.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 2026-03-10 at 5.29.13 PM.jpeg



ITV_2600368_2003005_1_1773194361899.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 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg



ITV_2600368_2003005_2_1773194361900.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 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1686_1_1773193368200.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.24 PM (2).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos .



IRS_1687_1_1773193470829.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1687_2_1773193470829.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1688_1_1773193496966.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1688_2_1773193496966.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1689_1_1773193516835.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1689_2_1773193516836.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1690_1_1773193587338.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1690_1_1773193618641.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1691_1_1773193648745.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1691_1_1773193659891.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1692_1_1773193687835.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1692_1_1773193701215.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1693_1_1773193782788.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 2026-03-10 at 5.29.25 PM (1).jpeg
El vehiculo cuenta con kit de limpieza completo



IRS_1694_1_1773194045055.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.13 PM.jpeg
Operador envia planilla.



IRS_1695_1_1773194286069.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 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_1695_2_1773194286070.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 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_1696_1_1773194308705.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 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_1696_2_1773194308705.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 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_1697_1_1773194328399.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 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_1697_2_1773194328399.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 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_1698_1_1773194588729.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.14 PM.jpeg
El tiempo de comida verificado corresponde a tiempo cena por lo tanto no se evidencia gramaje en postre sin embargo envia bebida en un recipiente adicional, cumpliendo volumen requerido.

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	2600368	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	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_2600368_1_1773194657829.pdf	Acta de Visita Estación Fray Damian (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.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

Operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar.

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTELLON	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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600368	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	15:16:00	**Hora Fin:**	15:51:00	
Raciones Programadas:	105	**Raciones Entregadas:**	105	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE CERDO ASADO, PAPACRIOLLA, VERDURAS THAI, JUGO DE GUAYABA AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**		M03	
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600368	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600368	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600368_2002006_1_1773193538201.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg



ITV_2600368_2002006_2_1773193538201.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg



ITV_2600368_2002007_1_1773193722455.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg



ITV_2600368_2002007_1_1773193737585.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg



ITV_2600368_2002011_1_1773193947052.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 2026-03-10 at 5.29.13 PM.jpeg



ITV_2600368_2003005_1_1773194361899.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 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg



ITV_2600368_2003005_2_1773194361900.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 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600368	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1686_1_1773193368200.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.24 PM (2).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos .



IRS_1687_1_1773193470829.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1687_2_1773193470829.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1688_1_1773193496966.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1688_2_1773193496966.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1689_1_1773193516835.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1689_2_1773193516836.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1690_1_1773193587338.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1690_1_1773193618641.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1691_1_1773193648745.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1691_1_1773193659891.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1692_1_1773193687835.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1692_1_1773193701215.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1693_1_1773193782788.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 2026-03-10 at 5.29.25 PM (1).jpeg
El vehiculo cuenta con kit de limpieza completo



IRS_1694_1_1773194045055.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.13 PM.jpeg
Operador envia planilla.



IRS_1695_1_1773194286069.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 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_1695_2_1773194286070.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 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_1696_1_1773194308705.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 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_1696_2_1773194308705.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 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_1697_1_1773194328399.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 2026-03-10 at 5.29.23 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600368	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1697_2_1773194328399.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 2026-03-10 at 5.29.24 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura



IRS_1698_1_1773194588729.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.14 PM.jpeg
El tiempo de comida verificado corresponde a tiempo cena por lo tanto no se evidencia gramaje en postre sin embargo envia bebida en un recipiente adicional, cumpliendo volumen requerido.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600368_1_1773194657829.pdf	Acta de Visita Estación Fray Damian (2).pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600368	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2026 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600368 FECHA 10-3-26 CONTRATO 4161.010.26.1368.2025 VERSION 202512

Contratista: UT Alimentación Integral Cali 25-26.
Nombre EP-UT-URI: EP Fray Damian. **Tipo:** EP **Localidad:** S Cali
Dirección: Cra 13 # 13-72, comuna 3 cali **Hora Inicio:** 3:16pm **Hora Fin:**
Raciones Programadas: 105 **Raciones Entregadas:** 105 **Dietas Progamadas:** 0 **Dietas Entregadas:** 0
Componentes de menú: Carne cerdo guisada, Arroz, verdura Thai, papa criolla, Jugo de fruta. Agua de panela, Galleta panadería
No. Menú Verificado: 3
Nombre de quién atiende la visita: Pedro Castellon. **Cargo de quién atiende la visita:** C. Operativo

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	3:49 pm	51.8°C	X	(C)	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	3:49 pm		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: EXU806 Hora de llegada del vehículo: 3:40pm Hora finalización de la entrega: 3:51
Fecha SOAT: 21/7/25 Fecha Tecno-Mecánica: 09/04/2025
Fecha inspección: 16/10/2025 No. acta de inspección: AMS-16-10 2025 % Cumplimiento: 100
Subred integrada de salud:
CONCEPTO: Desfavorable Favorable X Favorable con Requerimiento No Recibido
OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor: Juan Pablo Ortiz Reina
Fecha certificado médico: 23/12/2025 Fecha asistencia a capacitación: 23/12/2025 Vigencia licencia de conducción: 9/10/2027
Nombre del auxiliar:
Fecha certificado médico: Fecha asistencia a capacitación:

INICIALES 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-3012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 7100368 FECHA 10-3-26 CONTRATO 4161.010.761188.2025 VERSIÓN 202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

NOMBRES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ 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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 760348 FECHA 10.3.16 CONTRATO 9161010.76.1.1588 2012 UNIDAD 2012

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	Contratista no cuenta con mecanismos que garantice la conservación de las temperaturas.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	0 (1)	NA	NO	Contratista cuenta con Oficio de autorización para la entrega de bebidas en termos.
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 9 PORCENTAJE % 90

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA 760368 FECHA 10.3.26 CONTRATO 916.010.26.1 1500.2025 VERSION 2025.12

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

Operador envia vaso de 7 onzas

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____ FIRMA APROBACIÓN _____

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 7100368 FECHA 10.3.26 CONTRATO 9121 0107.1 1788.2025 [illegible]

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castilla	U1 Alimentacion F.	Operador	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz Reina	U1 Alimentacion	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma F.	Interventoria	Supervisor	Diana V Palma F

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

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

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN [illegible] 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:	4361 010 26 1 1588 2025	
ID Visita:	210368	Fecha: 10.3.26	Nombre establecimiento:	IP Fray Damian	
Parte del día:	105	Menú verificado: 3	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	514	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	529	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	549	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	466	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	527	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	534	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	522	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	542	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se pesan 8 cajas de comidas de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Castillo	V.I. Alimentación	F. Operativo	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz	V.I. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F.

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600369	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	15:16:00	**Hora Fin:**	16:11:00
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE CERDO ASADO, PAPACRIOLLA, VERDURAS THAI, JUGO DE GUAYABA AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**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	16:09:00	SI	46.30	
Refrigerio	SI	16:09:00	SI		

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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	[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 cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	0	Operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar.
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72.73

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	0	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente (25°C). [Persiste]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación.	1	Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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	[2026-03-02] [2026-03-08 22:09:48] Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y cantidad requerida de bebida; sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos). [Sin Seguimiento]: El tiempo verificado corresponde a cena por lo tanto no se logra evidenciar.
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	9	PORCENTAJE %	90.00

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

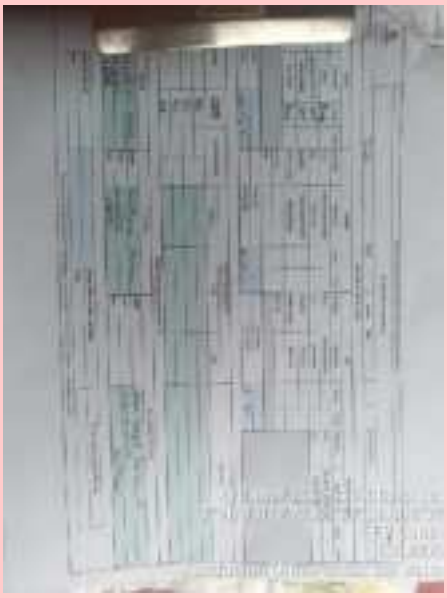
TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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_2600369_2002006_1_1773195218109.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.44 PM.jpeg



ITV_2600369_2002006_2_1773195218110.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.45 PM.jpeg



ITV_2600369_2002006_3_1773195218110.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.46 PM (1).jpeg



ITV_2600369_2002006_4_1773195218110.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.46 PM (2).jpeg



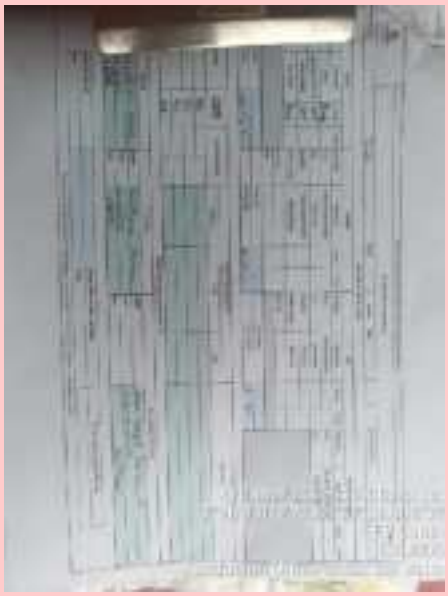
ITV_2600369_2002006_5_1773195218110.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.52 PM (1).jpeg



ITV_2600369_2002007_1_1773195362568.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg



ITV_2600369_2002007_1_1773195374594.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg



ITV_2600369_2002011_1_1773195410374.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 2026-03-10 at 5.28.44 PM.jpeg



ITV_2600369_2003005_1_1773195540566.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 2026-03-10 at 5.28.46 PM (2).jpeg



ITV_2600369_2003005_2_1773195540566.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 2026-03-10 at 5.28.52 PM (1).jpeg



ITV_2600369_2003005_3_1773195540566.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 2026-03-10 at 5.28.52 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1699_1_1773195117937.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.52 PM (2).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_1700_1_1773195168105.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.46 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1700_2_1773195168105.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.52 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1701_1_1773195194238.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.46 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1701_2_1773195194239.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.52 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1702_1_1773195261327.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1702_1_1773195273033.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1703_1_1773195291807.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1703_1_1773195314458.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1704_1_1773195332238.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1704_1_1773195346635.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1705_1_1773195511931.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 2026-03-10 at 5.28.46 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.

 IRS_1705_2_1773195511931.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 2026-03-10 at 5.28.52 PM (1).jpeg Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.	

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	2600369	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS		TIEMPO COMIDA	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_2600369_1_1773195695673.pdf	Acta de Visita Estación Junin.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.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.

Operador envia planilla de registro de temperatura sin diligenciar.

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.

FIRMAS			
Atendido por (1)	PEDRO CASTELLON	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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600369	**FECHA**	2026-03-10	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

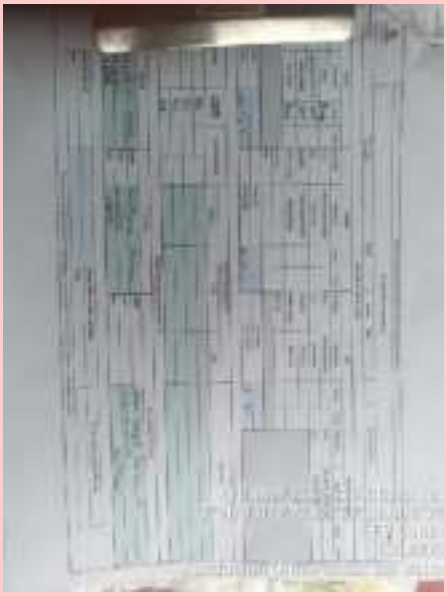
Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	15:16:00	**Hora Fin:**	16:11:00	
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	ARROZ, CARNE DE CERDO ASADO, PAPACRIOLLA, VERDURAS THAI, JUGO DE GUAYABA AGUA DE PANELA, GALLETA DE PANADERIA					**No. Menú Verificado:**		M03	
Nombre de quién atiende la visita:	PEDRO CASTELLON					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600369	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600369	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600369_2002006_1_1773195218109.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.44 PM.jpeg



ITV_2600369_2002006_2_1773195218110.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.45 PM.jpeg



ITV_2600369_2002006_3_1773195218110.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.46 PM (1).jpeg



ITV_2600369_2002006_4_1773195218110.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.46 PM (2).jpeg



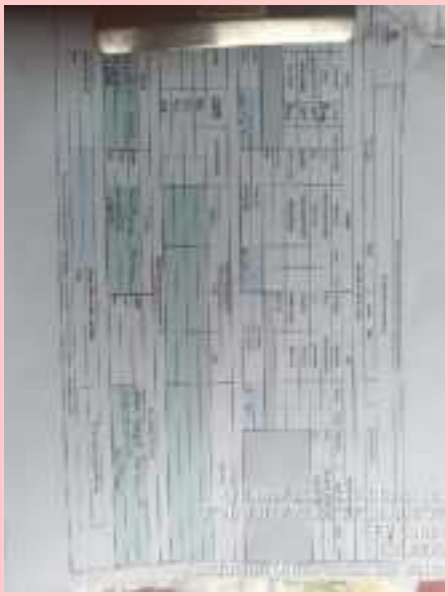
ITV_2600369_2002006_5_1773195218110.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.52 PM (1).jpeg



ITV_2600369_2002007_1_1773195362568.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg



ITV_2600369_2002007_1_1773195374594.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg



ITV_2600369_2002011_1_1773195410374.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 2026-03-10 at 5.28.44 PM.jpeg

ID VISITA	2600369	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600369_2003005_1_1773195540566.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 2026-03-10 at 5.28.46 PM (2).jpeg



ITV_2600369_2003005_2_1773195540566.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 2026-03-10 at 5.28.52 PM (1).jpeg



ITV_2600369_2003005_3_1773195540566.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 2026-03-10 at 5.28.52 PM (2).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600369	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1699_1_1773195117937.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.52 PM (2).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_1700_1_1773195168105.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.46 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1700_2_1773195168105.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.52 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1701_1_1773195194238.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.46 PM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1701_2_1773195194239.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.28.52 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1702_1_1773195261327.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1702_1_1773195273033.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1703_1_1773195291807.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1703_1_1773195314458.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1704_1_1773195332238.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.27.36 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1704_1_1773195346635.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-10 at 5.29.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1705_1_1773195511931.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 2026-03-10 at 5.28.46 PM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.



IRS_1705_2_1773195511931.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 2026-03-10 at 5.28.52 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600369_1_1773195695673.pdf	Acta de Visita Estación Junin.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600369	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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 MANUAL 260369 FECHA 10-3-26 CONTRATO 9161.010.26.1.1788.2025 VERSIÓN 20212

Contratista: UT Alimentación Integral Cali 23-26

Nombre EP-AIT-URI: EP Junin **Tipo:** EP **Localidad:** 5 Cali

Dirección Cra 23b # 5a20, 3 de Julio, Cali **Hora Inicio:** 3:18 **Hora Fin:**

Raciones Programadas 57 **Raciones Entregadas** 57 **Dietas Progamadas** 0 **Dietas Entregadas** 0

Componentes de menú Carne Cerdo Asada, Arroz verduras Thai, Papa criolla Jugo de fruta, Pera de ronda Galleta Ponderosa **No. Menú Verificado** 3

Nombre de quién atiende la visita Pedro Castellon **Cargo de quién atiende la visita** Operador

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO				C	NC	
ALMUERZO				C	NC	
CENA	46.3 °C	4:09pm	X	(C)	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO	4:09pm		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:	EXU806	Hora de llegada del vehículo:	4:02	Hora finalización de la entrega:	4:11pm
Fecha SOAT:	21/7/25	Fecha Tecno-Mecánica:	04/04/2025		
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	ANS-16-10-2025-04	% Cumplimiento:	100
Subred integrada de salud					
CONCEPTO:	Desfavorable	Favorable	X	Favorable con Requerimiento	No Recibido

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Ortiz Reina.				
Fecha certificado médico:	23/12/2025	Fecha asistencia a capacitación	23/12/2025	Vigencia licencia de conducción	9/10/2027
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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

BARRIO 7600369 FECHA 10 3 26 CONTRATO 8161 018 16 1580 2025 VERSIÓN 2025-1

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 catalogues como "apto para manipular alimentos" con fecha no mayor a un año.	0 (1)	NA	NO	
2	El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.	0 (1)	NA	NO	
3	El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).	0 (1)	NA	NO	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3) 3 PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE % 100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0 (1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	0 (1)	NA	NO	
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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1	NA	NO	Vehículo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente, sin embargo no dispone de gramera con certificado
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	Grenadur cuenta planilla de registro de temperatura sin diligenciar

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

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

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-3013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2100369 FECHA 10.3.26 CONTRATO 4161010.26.1.1588.2025 VERSIÓN 2025-2

#					
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 menu 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
6	La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada, sellados para evitar contaminación cruzada, evita el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento. Se entrega una cuchara en cada tiempo de alimentación	0	(1)	NA	NO
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso)	0	(1)	NA	NO
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menu verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados)	0	(1)	NA	NO
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

Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas.

Contratista cuenta con Oficio de autorización para la entrega de Líquidos en termos.

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO (11) 10 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 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 fotografico 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	

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA _____ FECHA IMPRESIÓN PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA 2600369 FECHA 10 3.26 CONTRATO A1C1 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 ALIMENTACIÓN

PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	85,7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador en sitio usuario de 7 años

FIRMA(S) 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-2612-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA 260329 FECHA 10.3.26 CONTRATO 4161.010.761.1583.2025 VERSIÓN 202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Pedro Castellon.	Vr. Alimentacion	f. Operador	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz R.	Vr. Alimentacion	Conductor	
Realizó	Ruino Veronica Palma T	Interventoria	Supervisor	Diana V Palma

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 ____

Powered by CamScanner

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

Contratista	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato	4161 010 26 1 1588 2025		
ID Visita	7600369	Fecha	10.3.26	Nombre establecimiento:	LP Junin		
Parte del día	S7	Menú verificado	3	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	534	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	529	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	489	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	470	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	505	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 3 cajas de comida de forma aleatoria

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Pedro Contreras	UT Alimentacion	C. Operativo	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Diaz	UT Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600370	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:50:00	**Hora Fin:**	07:30:00
Raciones Programadas:	498	**Raciones Entregadas:**	498	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Queso, café con leche, pan, fruta naranja					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:28:00	SI	17.50	Temperatura del queso.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-01-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores para conservar de la temperatura [Persiste]: Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO [Persiste]: Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo sin certificado de calibracion [Persiste]: Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] Vehiculo cunta con termometro con certificado de calibracion; sin embargo, no cuenta con gramera calibrada. [Persiste]: Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: El vehículo 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 vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos 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.	1	El contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-03-06] [2026-03-08 22:09:48] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [Subsana]: El contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.
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.	1	Contratista cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía.
7	La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).	0	Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm. [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia las bebidas sobre estibas [Persiste]: Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm. [2026-02-03] [2026-02-08 22:10:55] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso en una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm. [2026-03-03] [2026-03-08 22:09:48] Se evidencia entrega de alimentos sobre una estiba con elevada carga de suciedad, la estiba cuenta con una altura aproximada de 5 cm. [Persiste]: Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm. [2026-03-06] [2026-03-08 22:09:48] Se evidencia la entrega de alimentos en el piso sobre una estiba de 2 cm [Persiste]: Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	1	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Contratista cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple gramaje requeridor de proteína (35 gramos).Se pesan aleatoriamente 20 muestras de las cuales solamente dos cumplen el peso.
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	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_2600370_2002006_1_1773244815828.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2002006_2_1773244815829.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg



ITV_2600370_2002007_1_1773245200705.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2002007_2_1773245200705.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003005_1_1773246062575.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 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg



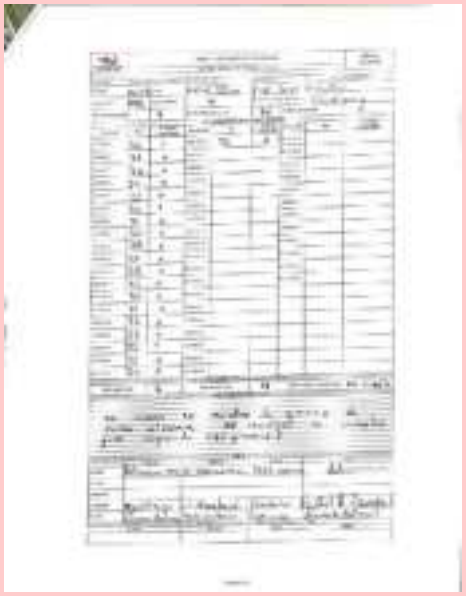
ITV_2600370_2003007_1_1773246372331.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003007_1_1773246395577.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003007_2_1773246372331.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_1_1773247146706.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.34.01 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_10_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.42 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_11_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.42 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_12_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.42 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_13_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.42 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_14_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_15_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_16_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_17_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM (4).jpeg



ITV_2600370_2003009_18_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM (5).jpeg



ITV_2600370_2003009_19_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_20_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.44 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_21_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.44 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_22_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.44 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_23_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.44 AM (4).jpeg



ITV_2600370_2003009_24_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.44 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_25_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.45 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_26_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.45 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_27_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.45 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_28_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.45 AM (4).jpeg



ITV_2600370_2003009_29_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.45 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_30_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.46 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_31_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.46 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_32_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.46 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_33_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.46 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_34_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_35_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_36_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_37_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_8_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.41 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_9_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.41 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1745_1_1773244844471.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (2).jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1745_2_1773244844471.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1746_1_1773244875936.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (2).jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1746_2_1773244875936.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1747_1_1773244912411.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (2).jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1747_2_1773244912411.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1748_1_1773244993199.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (2).jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1748_2_1773244993199.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1749_1_1773245256647.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1749_2_1773245256647.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1750_1_1773245476914.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1750_1_1773245586266.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1751_1_1773245553302.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1751_2_1773245553302.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1752_1_1773245643374.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1752_2_1773245643374.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1753_1_1773245672537.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1753_2_1773245672537.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1754_1_1773245744530.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 2026-03-11 at 8.27.35 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_1755_1_1773245783916.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 2026-03-11 at 8.27.35 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_1763_1_1773246015442.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 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg
El contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1765_1_1773246437272.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1765_1_1773246464764.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1765_2_1773246464765.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1766_1_1773246503896.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1766_1_1773246534585.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1766_2_1773246503896.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1767_1_1773246572648.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1767_1_1773246596631.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1767_2_1773246596631.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1768_1_1773246638719.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1768_1_1773246667077.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1768_2_1773246638719.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1769_1_1773246718106.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1769_1_1773246742628.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1769_2_1773246742628.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.

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_2600370_1_1773247496986.pdf	Acta de Visita Estación San Nicolás (1).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	2600370	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.
Contratista cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y bebida; sin embargo, no cumple gramaje requeridor de proteína (35 gramos).Se pesan aleatoriamente 20 muestras de las cuales solamente dos cumplen el peso.
Operador envía vaso de 7 onzas.

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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600370	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	CAT SAN NICOLÁS				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	06:50:00	**Hora Fin:**	07:30:00	
Raciones Programadas:	498	**Raciones Entregadas:**	498	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	Queso, café con leche, pan, fruta naranja					**No. Menú Verificado:**		M04	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600370	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512	

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600370	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600370_2002006_1_1773244815828.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2002006_2_1773244815829.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg



ITV_2600370_2002007_1_1773245200705.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2002007_2_1773245200705.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600370	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



ITV_2600370_2003005_1_1773246062575.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 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg



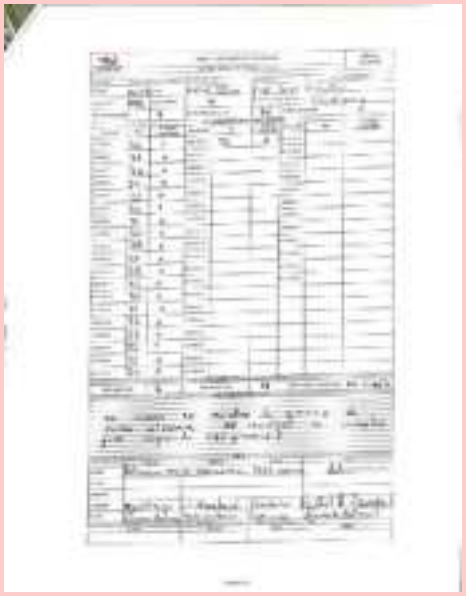
ITV_2600370_2003007_1_1773246372331.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003007_1_1773246395577.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003007_2_1773246372331.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_1_1773247146706.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.34.01 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_10_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.42 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_11_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.42 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_12_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.42 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_13_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.42 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_14_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_15_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_16_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_17_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM (4).jpeg



ITV_2600370_2003009_18_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM (5).jpeg



ITV_2600370_2003009_19_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.43 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_20_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.44 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_21_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.44 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_22_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.44 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_23_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.44 AM (4).jpeg



ITV_2600370_2003009_24_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.44 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_25_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.45 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_26_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.45 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_27_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.45 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_28_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.45 AM (4).jpeg



ITV_2600370_2003009_29_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.45 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_30_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.46 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_31_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.46 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_32_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.46 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_33_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.46 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_34_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_35_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (2).jpeg



ITV_2600370_2003009_36_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg



ITV_2600370_2003009_37_1773247206624.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM.jpeg



ITV_2600370_2003009_8_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.41 AM (1).jpeg



ITV_2600370_2003009_9_1773247206623.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.41 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1745_1_1773244844471.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (2).jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1745_2_1773244844471.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1746_1_1773244875936.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (2).jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1746_2_1773244875936.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1747_1_1773244912411.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (2).jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1747_2_1773244912411.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1748_1_1773244993199.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (2).jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1748_2_1773244993199.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1749_1_1773245256647.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1749_2_1773245256647.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1750_1_1773245476914.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1750_1_1773245586266.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1751_1_1773245553302.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1751_2_1773245553302.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1752_1_1773245643374.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1752_2_1773245643374.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1753_1_1773245672537.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1753_2_1773245672537.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1754_1_1773245744530.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 2026-03-11 at 8.27.35 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_1755_1_1773245783916.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 2026-03-11 at 8.27.35 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600370	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1763_1_1773246015442.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 2026-03-11 at 8.27.37 AM.jpeg
El contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1765_1_1773246437272.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1765_1_1773246464764.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1765_2_1773246464765.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600370	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1766_1_1773246503896.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1766_1_1773246534585.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1766_2_1773246503896.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1767_1_1773246572648.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600370	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1767_1_1773246596631.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1767_2_1773246596631.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1768_1_1773246638719.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1768_1_1773246667077.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1768_2_1773246638719.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1769_1_1773246718106.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.47 AM (3).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1769_1_1773246742628.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (2).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.



IRS_1769_2_1773246742628.jpeg
3.7. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: La distribución se realiza en condiciones higiénicas que evita la contaminación del alimento (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso).
WhatsApp Image 2026-03-11 at 11.01.39 AM (1).jpeg
Se evidencia entrega de alimentos sobre estibas con elevada carga de suciedad y con una altura entre 2 y 5 cm.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600370_1_1773247496986.pdf	Acta de Visita Estación San Nicolás (1).pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600370	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2513-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2/00370	FECHA	11-03-26	CONTRATO	9101.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT Alimentación Integral Cali 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	CAT San Nicolas			**Tipo:**	CT	**Localidad:**	S. Cali
Dirección:	Cra 6 # 21-77, San Nicolas Cali			**Hora Inicio:**	6:50 am	**Hora Fin:**	7:30 am
Raciones Programadas:	498	**Raciones Entregadas:**	498	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Queso, pan, Fruta Naranja, Cafe con leche					**No. Menú Verificado:**	4
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz					**Cargo de quién atiende la visita:**	F. Operadora

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:28 am	17.5°C	X	(C)	NC	Tem. Queso
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	LFL419	Hora de llegada del vehículo:	7:17 am	Hora finalización de la entrega:	7:30 am		
Fecha SOAT:	04/01/26	Fecha Tecno-Mecánica:	24/04/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AM3-16-10 2025-01	% Cumplimiento:	100		
Sobred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Miguel Augusto Arango Loaiza.				
Fecha certificado médico:	09/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:	09/01/2026	Vigencia licencia de conducción:	12/07/28
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN: Página 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Intervención SCJ-2013-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	760370	FECHA	11 03 26	CONTRATO	4161.0626.1.1588 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 %	1

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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	Vehículo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente, sin embargo no dispone de gramera con certificado
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-2511-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600370	FECHA	11.03.26	CONTRATO	4161.010.26.1.588.2025	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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las Temp; sin embargo cumple parámetros de Inocuidad
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	Contratista cuenta con apoyo de autoridades para la entrega de bebidas en termos
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	Se evidencia entrega de alimentos. Sobre estibas con diversa carga de seguridad con una altura de entre 2 y 3 cm.
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	0	1	(NA)	NO	
9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	(0)	1	NA	NO	Contratista cumple gramaje de fruta derivado de cereal y bebida; sin embargo no cumple gramaje requerido de proteína.
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				OBSERVACIÓN, 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-3812-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	1200370	FECHA	11.03.25	CONTRATO	461.010.4.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	24	PORCENTAJE %:	85.7

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Ofrecido envio vaso de 7onzas

Se Socializa Acta

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA _____

FECHA DE 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 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

SEDE	Yumbo	FECHA	11-03-26	CONTRATO	4161016.26.1.1788.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U. Alimentación	Jefe cocina	Adriana M
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Miguel Augusto Arango	U. Alimentación	Conductor	M. Augusto Arango L.
Realizó	Diana Veronica Palma F.	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F.

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26			No. Contrato		4150.010.26.1.1588.2025	
ID Visita:	200370	Fecha:	11.03.26	Nombre establecimiento:	COL SAN NICOLAS		
Punto del día:	#48	Menú verificado:	4	Tiempo de comida evaluado:	DESAYUNO		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:		7	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		20	NÚMERO DE RECHAZO:	6

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

TOTAL ACEPTADOS:	2	TOTAL RECHAZADOS:	18	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	No cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 20 muestras de queso de forma aleatoria. 18 muestras no cumplen peso requerido (35 gramos)

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana M.	U. T Alimentación	Jefe cocina	Adriana
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Arango	UT. Alimentación	Conductor	Miguel A. Arango
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría.	Supervisora	Diana V. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600371	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:50:00	**Hora Fin:**	07:47:00
Raciones Programadas:	32	**Raciones Entregadas:**	32	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	café con leche, fruta naranja, queso, pan.					**No. Menú Verificado:**	M04
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:47:00	SI	23.60	Temperatura del queso.
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	LFL419	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2026-01-04
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-29
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-23] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencian contenedores isotermos para la conservacion de la temperatura [Persiste]: Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos [2026-01-27] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia de equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. SEGUIMIENTO NO SUBSANADO. [Persiste]: Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-07] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-10] [2026-02-14 07:40:22] NO SE EVIDENCIA INSTRUMENTOS DE MEDICION DENTRO DEL VEHICULO (TERMOMETRO GRAMERA) [Persiste]: Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[2025-12-26] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados y kit de limpieza. [Subsana]: El vehículo 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 vehículo 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	

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	El contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.
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.	1	Operador cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía.

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	[2026-01-16] [2026-02-08 22:10:55] No se entregan las bebidas de forma individual. [Subsana]: Se emite Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. Por parte de la alcaldía.
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 contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado, queso, derivado de cereal, fruta (población femenina)
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	10	PORCENTAJE %	100.00

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:**	26	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600371_2002006_1_1773527550892.jpg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpg



ITV_2600371_2002007_1_1773248499305.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg



ITV_2600371_2002007_2_1773248499305.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg



ITV_2600371_2003005_1_1773527316966.jpg
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.
10.jpg



ITV_2600371_2003009_1_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_2_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_3_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_4_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_5_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_6_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_7_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_8_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1770_1_1773527574862.jpg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1771_1_1773527599110.jpg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1772_1_1773527622711.jpg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1773_1_1773248577165.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1773_2_1773248577166.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1774_1_1773248646373.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1774_2_1773248646373.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1775_1_1773248737233.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1775_2_1773248737233.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1776_1_1773248919329.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1776_2_1773248919329.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1777_1_1773248989319.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 2026-03-11 at 8.27.35 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección COMPLETO.



IRS_1778_1_1773249021052.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 2026-03-11 at 8.27.35 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección COMPLETO.

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_2600371_1_1773249565166.pdf	Acta de Visita Estación Agua Blanca..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600371	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
Operador envía vaso de 7 onzas.

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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600371	**FECHA**	2026-03-11	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	06:50:00	**Hora Fin:**	07:47:00	
Raciones Programadas:	32	**Raciones Entregadas:**	32	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	café con leche, fruta naranja, queso, pan.					**No. Menú Verificado:**		M04	
Nombre de quién atiende la visita:	ADRIANA MUESES					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600371	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600371	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600371_2002006_1_1773527550892.jpg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpg



ITV_2600371_2002007_1_1773248499305.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg



ITV_2600371_2002007_2_1773248499305.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg



ITV_2600371_2003005_1_1773527316966.jpg
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.
10.jpg



ITV_2600371_2003009_1_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_2_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_3_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_4_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_5_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_6_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_7_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg



ITV_2600371_2003009_8_1773527406275.jpg
3.9. CONDICIONES 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.jpg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1770_1_1773527574862.jpg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1771_1_1773527599110.jpg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1772_1_1773527622711.jpg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
10.jpg
Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos



IRS_1773_1_1773248577165.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1773_2_1773248577166.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1774_1_1773248646373.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1774_2_1773248646373.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1775_1_1773248737233.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1775_2_1773248737233.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1776_1_1773248919329.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.35 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1776_2_1773248919329.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-11 at 8.27.36 AM (1).jpeg
Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1777_1_1773248989319.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 2026-03-11 at 8.27.35 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección COMPLETO.



IRS_1778_1_1773249021052.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 2026-03-11 at 8.27.35 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección COMPLETO.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600371_1_1773249565166.pdf	Acta de Visita Estación Agua Blanca..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600371	FECHA	2026-03-11	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	7400371	FECHA	11-03-26	CONTRATO	4161010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP. Agua Blanca.			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S. Cali.
Dirección:	Cl 26a # 23-28 Agua Blanca			**Hora Inicio:**	7:50Am	**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:	32	**Raciones Entregadas:**	32	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Quiru, pan, fruta Naranja, Cafe con leche					**No. Menú Verificado:**	4
Nombre de quién atiende la visita:	Adriana Muñoz					**Cargo de quién atiende la visita:**	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	7:47 am	23.6°C	X	(C)	NC	Tem. Quiru
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	LTL419	Hora de llegada del vehículo:	7:42.	Hora finalización de la entrega:	7:50		
Fecha SOAT:	04/01/26	Fecha Tecno-Mecánica:	29/09/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMS-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:	Miguel Augusto Arango Zurada				
Fecha certificado médico:	09/01/2026	Fecha asistencia a capacitación:	09/01/2026	Vigencia licencia de conducción:	12/07/28
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-2512-0038 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	7600371	FECHA	11.03.26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588-2025	VERSIÓN	202512

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO (3)	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(1)	NA	NO	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	Vehículo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado
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 8CJ-2912-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
	ID VISITA	7600371	FECHA	11.03.26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	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	(0)	NA	NO	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservacion de las Temp; Sin embargo cumple parcialmente de Inocuidad
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	Contratista cuenta con Oficio de autorizacion. para la entrega de Liquidos en termos.
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	10	PORCENTAJE %	100

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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N VISITA	260371	FECHA	11-03-21	CONTRATO	4161.010.1588.2023	VERSION	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	92.8

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia voto de 7 unzar

Se solicita acta

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-2512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	260371	FECHA	11.03.26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	250512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Adriana Mueses	U.T Alimentación	Jefe Cocina	Adriana M.
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Miguel Augusto Arango	U.T. Alimentación	Conductor	Miguel A Arango L.
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:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA 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:	4161.010.26.1.1588.2025
ID Visita:	260371	Fecha:	11.03.26	Nombre establecimiento:	EP Agua Blanca
Parte del día:	32	Menú verificado:	4	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	34	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	31	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	35	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	31	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	32	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 queso de forma aleatoria

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Adriana Muñoz	U.T. Alimentación Int	Nutricionista	Adriana Muñoz
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Miguel Arango	U.T. Alimentación	Conductor	MIGUEL A. ARANGO.
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana U. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600372	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:23:00	**Hora Fin:**	12:50:00
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	POLLO, ARROZ, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO COCIDO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE VARIEDAD COCADA					**No. Menú Verificado:**	M05
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	12:45:00	SI	34.40	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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	[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 cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos

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

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-12] [2026-02-15 23:02:20] El vehículo no cuenta con termómetro y gramera. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	

9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	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.	1	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente (25°C). [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.
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.	1	Operador cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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	[2026-03-02] [2026-03-08 22:09:48] Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y cantidad requerida de bebida; sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos). [Subsana]: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
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	10	PORCENTAJE %	100.00

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:**	26	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600372_2002006_1_1773372219395.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.55 PM (3).jpeg



ITV_2600372_2002007_1_1773372335967.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg



ITV_2600372_2002007_2_1773372335967.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1877_1_1773372024713.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.57 PM (3).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_1879_1_1773372202127.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.55 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1880_1_1773372277392.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1880_2_1773372277393.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1881_1_1773372310623.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1881_2_1773372310624.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1882_1_1773372398586.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 2026-03-12 at 12.49.55 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1882_2_1773372398586.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 2026-03-12 at 12.49.55 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1883_1_1773372519063.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.55 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_2_1773372519063.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.55 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_3_1773372519064.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.56 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_4_1773372519064.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.56 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_5_1773372519064.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.57 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_6_1773372519064.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.57 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_7_1773372519064.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.57 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado

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	2600372	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600372_1_1773372556924.pdf	Acta de Visita Estación Terron Colorado..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.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
Operador envia vaso de 7 onzas.

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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600372	**FECHA**	2026-03-12	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**VERSION**	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	11:23:00	**Hora Fin:**	12:50:00	
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	POLLO, ARROZ, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO COCIDO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE VARIEDAD COCADA					**No. Menú Verificado:**		M05	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600372	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600372_2002006_1_1773372219395.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.55 PM (3).jpeg



ITV_2600372_2002007_1_1773372335967.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg



ITV_2600372_2002007_2_1773372335967.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600372	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1877_1_1773372024713.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.57 PM (3).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_1879_1_1773372202127.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.55 PM (3).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1880_1_1773372277392.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1880_2_1773372277393.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1881_1_1773372310623.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1881_2_1773372310624.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1882_1_1773372398586.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 2026-03-12 at 12.49.55 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1882_2_1773372398586.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 2026-03-12 at 12.49.55 PM (3).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1883_1_1773372519063.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.55 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_2_1773372519063.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.55 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_3_1773372519064.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.56 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_4_1773372519064.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.56 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_5_1773372519064.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.57 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_6_1773372519064.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.57 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1883_7_1773372519064.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.49.57 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600372_1_1773372556924.pdf	Acta de Visita Estación Terron Colorado..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600372	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2113-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° menú	260372	FECHA	12/3/26	CONTRATO	4161-010.26.1-1588-1025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentacion Integral Cali 25-26						
Nombre EP-UT-UR:	EP Terron Colorado			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	S.C.G.I.
Dirección:	Cl 19 Oe # 4A 11, Terron Colorado			**Hora Inicio:**	11:23	**Hora Fin:**	12:50
Raciones Programadas:	35	**Raciones Entregadas:**	35	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	Pernil de Pollo, Arroz, pepino guisado platano maduro postre variedad Jugo de Fruta.					**No. Menú Verificado:**	5
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	12:45	34.4°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:	EXU806	**Hora de llegada del vehículo:**	12:40	**Hora finalización de la entrega:**	12:50		
Fecha SOAT:	21/7/25	**Fecha Tecno-Mecánica:**	09/04/2025				
Fecha Inspección:	16/10/25	**No. acta de inspección:**	AMI-16-10-2025-04	**% Cumplimiento:**	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	**Desfavorable**		**Favorable**	X	**Favorable con Requerimiento**		**No Recibido**

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Ortiz Perea				
Fecha certificado médico:	23/12/25	**Fecha asistencia a capacitación:**	23/12/25	**Vigencia licencia de conducción:**	09/10/27
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-3512-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	200372	FECHA	12/2/26	CONTRATO	91610626.1.1588.2025	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	
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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	Vehículo cuenta con termómetro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado
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-2012-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	2600372	FECHA	12/3/26	CONTRATO	4161.010.16.1.1588.2015	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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la Temp; sin embargo cumple parametros de inocuidad
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	Contratista cuenta con Oficio de autorización para la entrega de líquidos en termos'
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	10	PORCENTAJE %	100

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 socortada 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-0015-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600372	FECHA	12/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	92.86

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
	Operador envia vaso de 7onzas
	S. Sandia Gatan.

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-0513-2021 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	200372	FECHA	12/3/26	CONTRATO	4161010261-1588.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelly C. Agudelo R	ut alimentación	Administradora	SAR
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan pablo Ortiz R.	ut. Alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palma Florez	Interventoría	Supervisor	Diana U. 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 DE QUIEN ATIENDE LA 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 25-28		No. Contrato:	4181.010.26.1.1549.2025	
ID Visita:	240372	Fecha: 12/3/26	Nombre establecimiento:	El Tejar Colorado	
Parte del día:	3S	Menú verificado: S	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	510	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	502	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	505	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	487	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	474	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:	•	CALIFICACIÓN CUMPLIMIENTO:	Cumple

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

Se toman 5 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Shelly	Total Alimentación	Administradora	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan Pablo O.	U.T. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma T.

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600373	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:23:00	**Hora Fin:**	11:55:00
Raciones Programadas:	105	**Raciones Entregadas:**	105	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	POLLO, ARROZ, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO COCIDO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE VARIEDAD COCADA					**No. Menú Verificado:**	M05
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	11:52:00	SI	47.10	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia contenedores para la conservacion del alimento [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] Se evidencia termomemtro y gramera dentro del vehiculo SIN CERTIFICADO de calibracion [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	[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 vehículo 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	

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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-03-05] [2026-03-08 22:09:48] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.
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.	1	Operador cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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	[2026-03-02] [2026-03-08 22:09:48] Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres), sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos), así mismo envía bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros (cantidad requerida 25.5 litros). [Subsana]: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
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	10	PORCENTAJE %	100.00

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	[2026-01-24] [2026-02-03 22:09:30] NO se evidencia formatos de entrega a satisfacción del desayuno [Subsana]: Operador Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado
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:**	26	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600373_2002006_1_1773370240194.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.16.59 PM.jpeg



ITV_2600373_2002006_2_1773370240194.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg



ITV_2600373_2002006_3_1773370240194.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg



ITV_2600373_2002007_1_1773370353470.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg



ITV_2600373_2002007_2_1773370353471.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg



ITV_2600373_2003005_1_1773370698991.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 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg



ITV_2600373_2003005_2_1773370698992.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 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1857_1_1773370088076.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.35 PM (2).jpeg
Operador Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado



IRS_1858_1_1773370163798.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1858_2_1773370163799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1859_1_1773370191582.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.16.59 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1859_2_1773370191582.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1859_3_1773370191582.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1860_1_1773370217177.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.16.59 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1860_2_1773370217177.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1860_3_1773370217177.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1861_1_1773370273760.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1861_2_1773370273761.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1862_1_1773370304697.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1862_2_1773370304697.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1863_1_1773370327809.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1863_2_1773370327809.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1864_1_1773370416849.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 2026-03-12 at 12.17.28 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_1865_10_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.30 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_11_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.30 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_12_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_13_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_14_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_16_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.32 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_17_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.34 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_18_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.34 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_19_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.34 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_20_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.35 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_22_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.35 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_5_1773370497997.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_6_1773370497997.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_8_1773370497997.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.30 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_9_1773370497997.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.30 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1866_1_1773370616821.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 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1866_2_1773370616821.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 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1867_1_1773370640739.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 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1867_2_1773370640739.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 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1868_1_1773370668115.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 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1868_2_1773370668115.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 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

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	2600373	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600373_1_1773370809348.pdf	Acta de Visita Estación Fray Damian..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.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
Operador envia vaso de 7 onzas.

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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600373	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	11:23:00	**Hora Fin:**	11:55:00
Raciones Programadas:	105	**Raciones Entregadas:**	105	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	POLLO, ARROZ, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO COCIDO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE VARIEDAD COCADA					**No. Menú Verificado:**		M05
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600373	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600373	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600373_2002006_1_1773370240194.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.16.59 PM.jpeg



ITV_2600373_2002006_2_1773370240194.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg



ITV_2600373_2002006_3_1773370240194.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg



ITV_2600373_2002007_1_1773370353470.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg



ITV_2600373_2002007_2_1773370353471.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg



ITV_2600373_2003005_1_1773370698991.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 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg



ITV_2600373_2003005_2_1773370698992.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 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600373	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1857_1_1773370088076.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.35 PM (2).jpeg
Operador Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado



IRS_1858_1_1773370163798.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1858_2_1773370163799.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1859_1_1773370191582.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.16.59 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600373	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1859_2_1773370191582.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1859_3_1773370191582.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1860_1_1773370217177.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.16.59 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1860_2_1773370217177.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1860_3_1773370217177.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1861_1_1773370273760.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1861_2_1773370273761.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1862_1_1773370304697.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1862_2_1773370304697.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1863_1_1773370327809.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1863_2_1773370327809.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1864_1_1773370416849.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 2026-03-12 at 12.17.28 PM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección completo.



IRS_1865_10_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.30 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_11_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.30 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_12_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_13_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600373	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1865_14_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.31 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_16_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.32 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_17_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.34 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_18_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.34 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_19_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.34 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_20_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.35 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_22_1773370497998.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.35 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_5_1773370497997.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_6_1773370497997.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_8_1773370497997.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.30 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1865_9_1773370497997.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.30 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1866_1_1773370616821.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 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1866_2_1773370616821.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 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1867_1_1773370640739.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 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1867_2_1773370640739.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 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1868_1_1773370668115.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 2026-03-12 at 12.17.29 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1868_2_1773370668115.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 2026-03-12 at 12.17.31 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600373_1_1773370809348.pdf	Acta de Visita Estación Fray Damian..pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600373	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2913-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° PMTA	2600373	FECHA	12/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588 2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT Alimentación Integral Cali 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	EP Fray Damian			Tipo:	ER	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Cra 13 # 13-72, comuna 3, cali			Hora Inicio:	11:23	Hora Fin:	11:55
Raciones Programadas:	103	Raciones Entregadas:	103	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Pernil de Pollo, Arroz, pepino Guisado platano maduro, Jugo de fruta postre variedad					No. Menú Verificado:	5
Nombre de quién atiende la visita:	Shelly Ayudelo					Cargo de quién atiende la visita:	Admon

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	11:52	47.1	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 (INC)

Placa:	EXU806	Hora de llegada del vehículo:	11:49	Hora finalización de la entrega:	11:55		
Fecha SOAT:	21/7/27	Fecha Tecno-Mecánica:	09/04/2027				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AHS-16-10-2025-04	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido
OBSERVACIONES							

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Ortiz Reina				
Fecha certificado médico:	23/12/25	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/25	Vigencia licencia de conducción:	09/10/27
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

# VISITA	200373	FECHA	12/3/26	CONTRATO	9161.010.26.1.1588.2025	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	Vehículo NO cuenta con elementos y equipos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	Vehículo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente; sin embargo no dispone de gramera con certificado
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 Intermediación SCJ-2012-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600373	FECHA	12/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.202x	VERSIÓN	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	Contratista no cuenta con mecanismo que garantice la conservacion de la Temp; sin embargo Cumple parametros de Inocuidad
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	Contratista cuenta con Oficio de autorizacion para la entrega de Liquidos en termos
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	10	PORCENTAJE %	100

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

N° VISITA	200373	FECHA	2/13/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588-2025	VERSIÓN	20252

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:	26	PORCENTAJE %:	92.86

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia uno de 7 ontas

Se Socializa acta

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-2013-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260373	FECHA	12/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1388.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Shelay C. Agudelo	u-talimentación	Administradora	SAR
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz R.	u-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:**

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	ANEXO 1. VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO. DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI	VERSIÓN 16/01/2026

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25 26			No. Contrato:			
ID Visita:	2000373	Fecha:	12/3/26	Nombre establecimiento:	El Fray Damian		
Parte del día:	D3	Menú verificado:	5	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo		
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	8	NÚMERO DE RECHAZO:	3		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	459	0	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	475	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	556	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	524	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	471	1	MUESTRA 24			MUESTRA 43		
MUESTRA 6	556	1	MUESTRA 25			MUESTRA 44		
MUESTRA 7	503	1	MUESTRA 26			MUESTRA 45		
MUESTRA 8	530	1	MUESTRA 27			MUESTRA 46		
MUESTRA 9			MUESTRA 28			MUESTRA 47		
MUESTRA 10			MUESTRA 29			MUESTRA 48		
MUESTRA 11			MUESTRA 30			MUESTRA 49		
MUESTRA 12			MUESTRA 31			MUESTRA 50		
MUESTRA 13			MUESTRA 32					
MUESTRA 14			MUESTRA 33					
MUESTRA 15			MUESTRA 34					
MUESTRA 16			MUESTRA 35					
MUESTRA 17			MUESTRA 36					
MUESTRA 18			MUESTRA 37					
MUESTRA 19			MUESTRA 38					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 8 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIO:	Shelby A.	ut alimentación	Administradora	SAR
ATENDIO:				
ACOMPAÑO:				
ACOMPAÑO:	Juan P. Ortiz.	UT. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ	Diana Palma	Interventoría	Supervisora	Diana Palma F

(1) Si la visita fue en compañía de un ente de control / SIC / ETB / PERSONERÍA / DEFENSORÍA / CONTRALORÍA U OTRO: Cuál: NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600374	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	11:23:00	**Hora Fin:**	12:12:00
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	POLLO, ARROZ, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO COCIDO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE VARIEDAD COCADA					**No. Menú Verificado:**	M05
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	12:10:00	SI	42.80	
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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	[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 cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-11] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia elementos necesarios para garantizar la conservacion de los alimentos [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración. [2026-02-23] [2026-02-26 21:31:25] Se evidencia termometro y gramera sin certificado de calibracion [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	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.	1	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-02] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente, y la bebida de fruta cuenta con el mecanismo pero se está entregando a temperatura ambiente (25°C). [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.
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.	1	Operador cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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	[2026-03-02] [2026-03-08 22:09:48] Operador garantiza el cumplimiento del gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) y cantidad requerida de bebida; sin embargo, envía de postre dos caramelos duros por PPL, lo que corresponde a un peso de 7 gramos (peso requerido 10 gramos). [Subsana]: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	
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	10	PORCENTAJE %	100.00

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:**	26	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600374_2002006_1_1773371282216.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM (1).jpeg



ITV_2600374_2002006_2_1773371282216.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.38 PM (1).jpeg



ITV_2600374_2002007_1_1773371337781.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg



ITV_2600374_2002007_2_1773371337781.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg



ITV_2600374_2003005_1_1773371507424.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 2026-03-12 at 12.17.36 PM (1).jpeg



ITV_2600374_2003005_2_1773371507425.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 2026-03-12 at 12.17.36 PM.jpeg



ITV_2600374_2003006_1_1773371557402.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 2026-03-12 at 12.17.36 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1869_1_1773371150393.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.38 PM (2).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_1870_1_1773371237343.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1870_2_1773371237344.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.38 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1871_1_1773371258962.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1871_2_1773371258963.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.38 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1872_1_1773371361240.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1872_2_1773371361241.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1873_1_1773371382625.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1873_2_1773371382626.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1874_1_1773371402262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1874_2_1773371402262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1875_1_1773371480112.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 2026-03-12 at 12.17.36 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1875_2_1773371480112.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 2026-03-12 at 12.17.36 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1876_1_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.35 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_10_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.38 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_2_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_3_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_4_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_5_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.37 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_6_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.37 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_7_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.37 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_8_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.37 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_9_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.37 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado

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	2600374	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600374_1_1773371659918.pdf	Acta de Visita Estación Junin...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.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.
operador envia vaso de 7 onzas.

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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600374	**FECHA**	2026-03-12	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	11:23:00	**Hora Fin:**	12:12:00	
Raciones Programadas:	57	**Raciones Entregadas:**	57	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	POLLO, ARROZ, PEPINO GUISADO, PLATANO MADURO COCIDO, JUGO DE FRUTA GUAYABA, POSTRE VARIEDAD COCADA					**No. Menú Verificado:**		M05	
Nombre de quién atiende la visita:	SHELSY AGUDELO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600374	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600374	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600374_2002006_1_1773371282216.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM (1).jpeg



ITV_2600374_2002006_2_1773371282216.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.38 PM (1).jpeg



ITV_2600374_2002007_1_1773371337781.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg



ITV_2600374_2002007_2_1773371337781.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg



ITV_2600374_2003005_1_1773371507424.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 2026-03-12 at 12.17.36 PM (1).jpeg



ITV_2600374_2003005_2_1773371507425.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 2026-03-12 at 12.17.36 PM.jpeg



ITV_2600374_2003006_1_1773371557402.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 2026-03-12 at 12.17.36 PM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600374	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1869_1_1773371150393.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.38 PM (2).jpeg
El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos



IRS_1870_1_1773371237343.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1870_2_1773371237344.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.38 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1871_1_1773371258962.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1871_2_1773371258963.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.38 PM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1872_1_1773371361240.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1872_2_1773371361241.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1873_1_1773371382625.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1873_2_1773371382626.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1874_1_1773371402262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.25 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1874_2_1773371402262.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.29 PM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con certificado de calibración.



IRS_1875_1_1773371480112.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 2026-03-12 at 12.17.36 PM (1).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1875_2_1773371480112.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 2026-03-12 at 12.17.36 PM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1876_1_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.35 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_10_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.38 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_2_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_3_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_4_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.36 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_5_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.37 PM (1).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_6_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.37 PM (2).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_7_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.37 PM (3).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_8_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.37 PM (4).jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado



IRS_1876_9_1773371621827.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-12 at 12.17.37 PM.jpeg
El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600374_1_1773371659918.pdf	Acta de Visita Estación Junin...pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600374	FECHA	2026-03-12	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	2100374	FECHA	12/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.15 BB 2027	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT. Alimentación Integral Cali 25-26						
Nombre EP-UT-UM:	EP Junin.			Tipo:	EP	Localidad:	S. Cali
Dirección:	Cra 23b # 5a 20, 3 de Julio, Cali			Hora Inicio:	11:23	Hora Fin:	12:12 pm
Raciones Programadas:	57	Raciones Entregadas:	57	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Pernil de Pollo, Arroz, Picino Guisado Platano maduro, Jugo de Fruta Postre Variedad					No. Menú Verificado:	5
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	12:10 pm	42.8°C	X	C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	EXW806	Hora de llegada del vehículo:	12:06	Hora finalización de la entrega:	12:12 pm		
Fecha SOAT:	21/7/25	Fecha Tecno-Mecánica:	09/04/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	Ams-16-10-2025-04	% Cumplimiento:	100		
Subred integrada de salud:							
CONCEPTO:	Desfavorable		Favorable	X	Favorable con Requerimiento		No Recibido	

OBSERVACIONES

DATOS DEL PERSONAL TRANSPORTADOR

Nombre del conductor:	Juan Pablo Ortiz Reina.				
Fecha certificado médico:	23/12/25	Fecha asistencia a capacitación:	23/12/25	Vigencia licencia de conducción:	09/10/27
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-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	7600376	FECHA	17/3/26	CONTRATO	4161.010.461.1788 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	Vehiculo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0) 1 NA NO	Vehiculo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente, sin embargo, no dispone de gramera con Certificado
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-0613-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600376	FECHA	12/3/26	CONTRATO	4161.010-26.1.1588.2025	MUNICIPIO	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	Contratista no cuenta los mecanismos que garanticen la conservación de la Temp; sin embargo cumple parámetros de Inocuidad
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	Contratista cuenta con Oficio de autorización para la entrega de Líquidos en termos
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	10	PORCENTAJE %	100

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	

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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Cercanía de Interventoría SCJ-2812-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600374	FECHA	12/3/26	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2026	VERSIÓN	202513

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:	26	PORCENTAJE %:	92.8

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia vasos de 7 onzas

Se socializa acta

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-2612-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	260034	FECHA	12/3/26	CONTRATO	4121010261-1588 2025	VERSIÓN	20251

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Steby C. Arguello R	Vrl alimentación	Administradora	
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Juan Pablo Ortiz R.	Vr alimentación	Conductor	
Realizó	Diana Veronica Palmer	Interventoria	Supervisor	

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

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

Powered by CamScanner

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

Contratista:	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26		No. Contrato:	4181 010 26 1 1596 2025	
ID Visita:	260037 Fecha:	12/3/26	Nombre establecimiento:	El Junin	
Planta del día:	57	Muestra verificada:	5	Tiempo de comida evaluado:	Almuerzo
NIVEL DE INSPECCIÓN I:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	479	1	MUESTRA 21			MUESTRA 41		
MUESTRA 2	517	1	MUESTRA 22			MUESTRA 42		
MUESTRA 3	531	1	MUESTRA 23			MUESTRA 43		
MUESTRA 4	541	1	MUESTRA 24			MUESTRA 44		
MUESTRA 5	492	1	MUESTRA 25			MUESTRA 45		
MUESTRA 6			MUESTRA 26			MUESTRA 46		
MUESTRA 7			MUESTRA 27			MUESTRA 47		
MUESTRA 8			MUESTRA 28			MUESTRA 48		
MUESTRA 9			MUESTRA 29			MUESTRA 49		
MUESTRA 10			MUESTRA 30			MUESTRA 50		
MUESTRA 11			MUESTRA 31					
MUESTRA 12			MUESTRA 32					
MUESTRA 13			MUESTRA 33					
MUESTRA 14			MUESTRA 34					
MUESTRA 15			MUESTRA 35					
MUESTRA 16			MUESTRA 36					
MUESTRA 17			MUESTRA 37					
MUESTRA 18			MUESTRA 38					
MUESTRA 19			MUESTRA 39					
MUESTRA 20			MUESTRA 40					

TOTAL VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman 5 cajas de comida de forma aleatoria.

FIRMAS

	NOMBRE	CARGO	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Stella	Auxiliar recepción	Administradora	Stella
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Juan P. Ortiz	Ut. Alimentacion	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisora	Diana V. Palma C.

El día de visita hace acompañamiento de un ente de control / SEI / 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	2600375	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:36:00	**Hora Fin:**	07:59:00
Raciones Programadas:	118	**Raciones Entregadas:**	118	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	huevo cocido, avena en leche, pan, fruta banano					**No. Menú Verificado:**	M06
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:55:00	SI	29.60	Temperatura de huevo
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-09-11
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-04
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS [Persiste]: No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	

TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2026-03-05] [2026-03-08 22:09:48] Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #13), se encontraba programado pan variedad. No se evidencia intercambio solicitado. [Subsana]: Contratista cumple el menu verificado (Realiza solicitud de intercambio por los medios requeridos, menú verificado #6)
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	

5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE E VIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos, (38,7°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.
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.	1	Operador cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-02-18] [2026-02-21 15:29:46] 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. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.

9	El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).	0	Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros) [2026-03-05] [2026-03-08 22:09:48] Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, al pesar 8 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos. Operador envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 112 PPL. (Volumen requerido 26.88 Litros) [Persiste]: Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 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	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	1	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	1	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	1	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaría, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	NA	NA
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	NA	NA
7	El contratista realiza la entrega de la ración para gestantes o lactantes según las especificaciones técnicas numeral 5.4.1.7 (si aplica).	NA	NA

TOTAL CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.00

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	29	**PUNTAJE OBTENIDO:**	25	**PORCENTAJE %:**	86

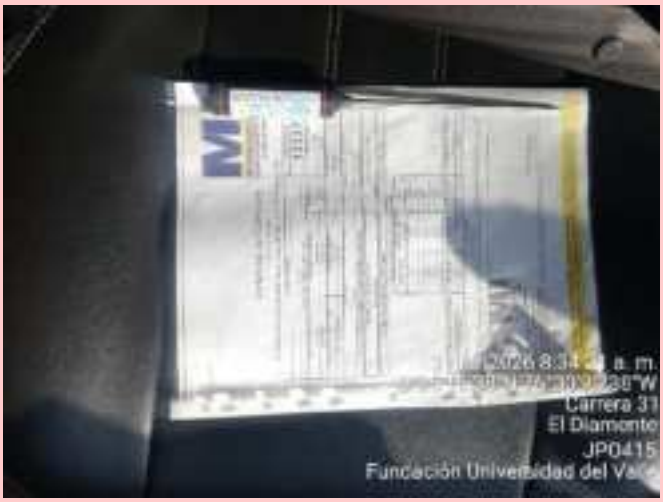
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600375_2002006_1_1773443265972.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg



ITV_2600375_2002007_1_1773443374597.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg



ITV_2600375_2002007_2_1773443374597.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg



ITV_2600375_2003005_1_1773461879213.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg



ITV_2600375_2003005_2_1773461879213.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg



ITV_2600375_2003008_1_1773462111515.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg



ITV_2600375_2003009_1_1773462313620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg



ITV_2600375_2003009_10_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (2).jpeg



ITV_2600375_2003009_11_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (3).jpeg



ITV_2600375_2003009_12_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (4).jpeg



ITV_2600375_2003009_13_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (1).jpeg



ITV_2600375_2003009_14_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (2).jpeg



ITV_2600375_2003009_15_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (3).jpeg



ITV_2600375_2003009_16_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (4).jpeg



ITV_2600375_2003009_17_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (5).jpeg



ITV_2600375_2003009_2_1773462313620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (4).jpeg



ITV_2600375_2003009_3_1773462313620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg



ITV_2600375_2003009_4_1773462313620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (2).jpeg



ITV_2600375_2003009_5_1773462313620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (3).jpeg



ITV_2600375_2003009_6_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (4).jpeg



ITV_2600375_2003009_7_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (5).jpeg



ITV_2600375_2003009_8_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM.jpeg



ITV_2600375_2003009_9_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1946_1_1773443128001.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM (1).jpeg
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.



IRS_1946_2_1773443128002.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM.jpeg
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.



IRS_1947_1_1773443209375.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



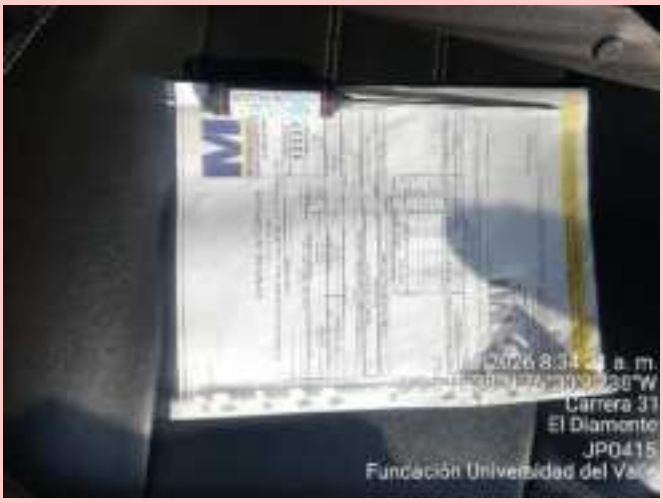
IRS_1948_1_1773443225602.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1949_1_1773443248133.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



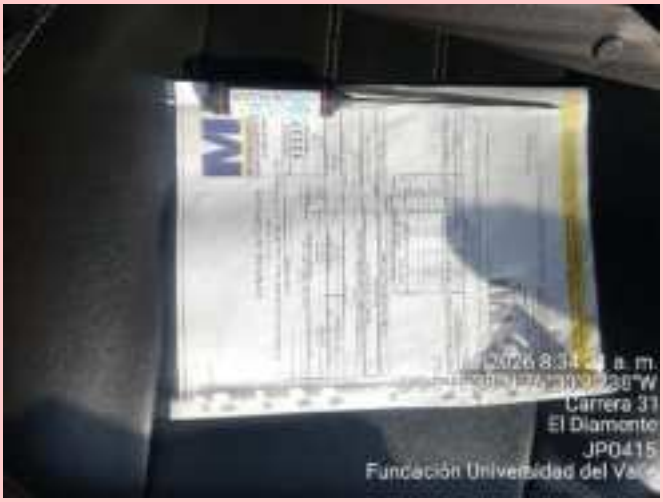
IRS_1950_1_1773443300140.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1950_2_1773443300140.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



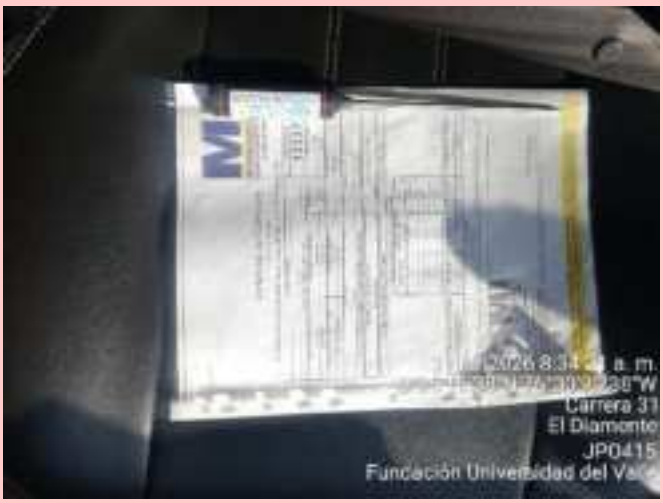
IRS_1951_1_1773443321247.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1951_2_1773443321248.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



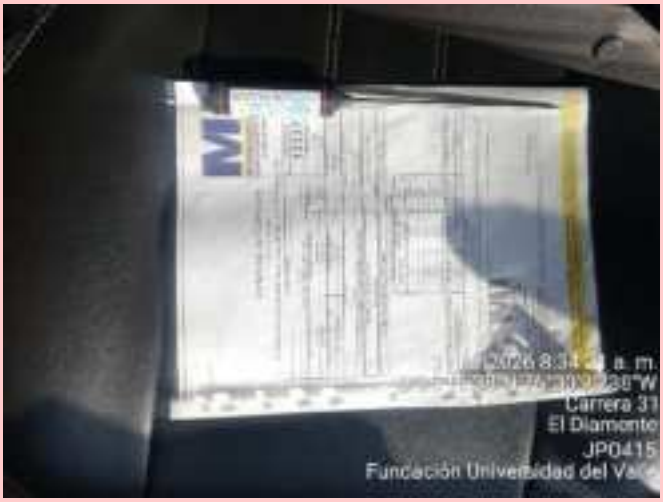
IRS_1952_1_1773443335792.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1952_2_1773443335792.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1953_1_1773443353985.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1953_2_1773443353985.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1980_1_1773461629585.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.56 AM.jpeg
Contratista cumple el menu verificado (Realiza solicitud de intercambio por los medios requeridos, menú verificado #6)



IRS_1981_1_1773461754079.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1981_2_1773461754080.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1982_1_1773461776536.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1982_2_1773461776536.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1983_1_1773461799334.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1983_2_1773461799334.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1984_1_1773461819119.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1984_2_1773461819119.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1985_1_1773461840393.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1985_2_1773461840393.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1987_1_1773462003883.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1988_1_1773462025581.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1989_1_1773462043776.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1990_1_1773462065086.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1991_1_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteína; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_10_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (3).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteína; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_11_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (1).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteína; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_12_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (2).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteína; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_13_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (3).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteína; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_2_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteína; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_3_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (2).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteína; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_4_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (3).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteína; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_5_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (4).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_6_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (5).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_7_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM.jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_8_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (1).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)

 	
IRS_1991_9_1773462269099.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (2).jpeg Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)	

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_2600375_1_1773462441369.pdf	Acta de Visita Estación La Flora .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600375	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera.

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.

Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)

operador envía vaso de 7 onzas.

FIRMAS			
Atendido por (1)	YEISA POLO	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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600375	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	06:36:00	**Hora Fin:**	07:59:00	
Raciones Programadas:	118	**Raciones Entregadas:**	118	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	huevo cocido, avena en leche, pan, fruta banano					**No. Menú Verificado:**		M06	
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600375	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600375	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

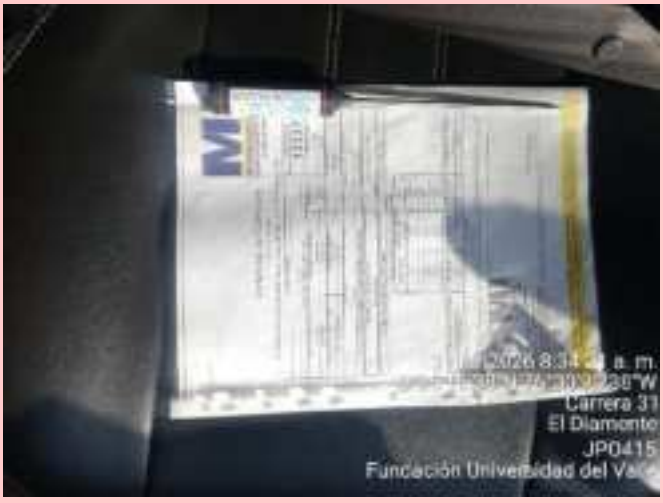
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600375_2002006_1_1773443265972.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg



ITV_2600375_2002007_1_1773443374597.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg



ITV_2600375_2002007_2_1773443374597.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg



ITV_2600375_2003005_1_1773461879213.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg



ITV_2600375_2003005_2_1773461879213.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg



ITV_2600375_2003008_1_1773462111515.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg



ITV_2600375_2003009_1_1773462313620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg



ITV_2600375_2003009_10_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (2).jpeg



ITV_2600375_2003009_11_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (3).jpeg



ITV_2600375_2003009_12_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (4).jpeg



ITV_2600375_2003009_13_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (1).jpeg



ITV_2600375_2003009_14_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (2).jpeg



ITV_2600375_2003009_15_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (3).jpeg



ITV_2600375_2003009_16_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (4).jpeg



ITV_2600375_2003009_17_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (5).jpeg



ITV_2600375_2003009_2_1773462313620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (4).jpeg



ITV_2600375_2003009_3_1773462313620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg



ITV_2600375_2003009_4_1773462313620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (2).jpeg



ITV_2600375_2003009_5_1773462313620.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (3).jpeg



ITV_2600375_2003009_6_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (4).jpeg



ITV_2600375_2003009_7_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (5).jpeg



ITV_2600375_2003009_8_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM.jpeg



ITV_2600375_2003009_9_1773462313621.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (1).jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1946_1_1773443128001.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM (1).jpeg
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.



IRS_1946_2_1773443128002.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM.jpeg
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.



IRS_1947_1_1773443209375.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (1).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



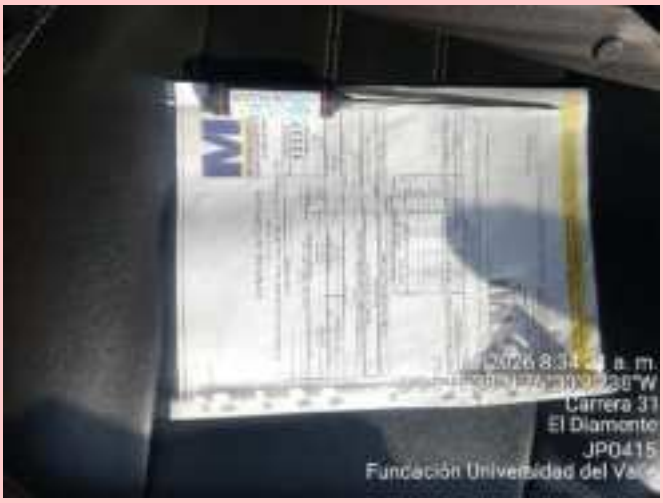
IRS_1948_1_1773443225602.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



IRS_1949_1_1773443248133.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



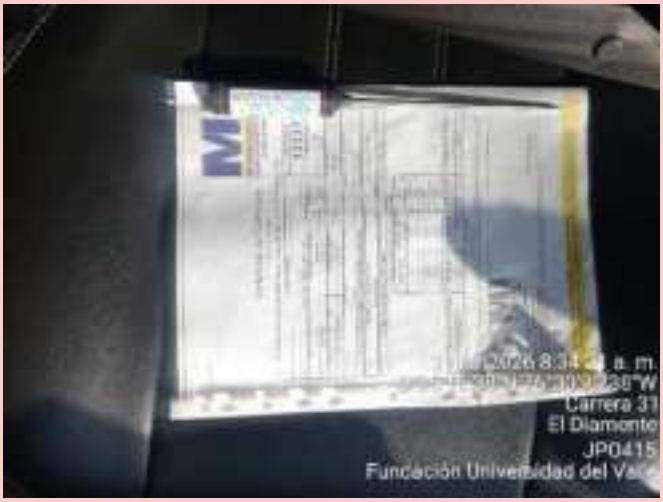
IRS_1950_1_1773443300140.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1950_2_1773443300140.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



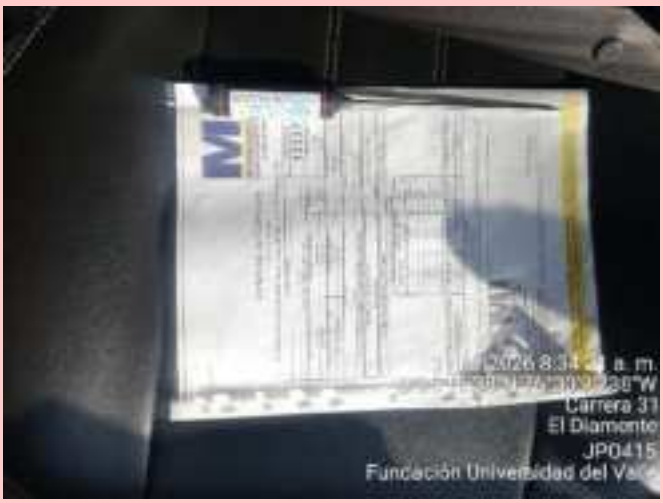
IRS_1951_1_1773443321247.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1951_2_1773443321248.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



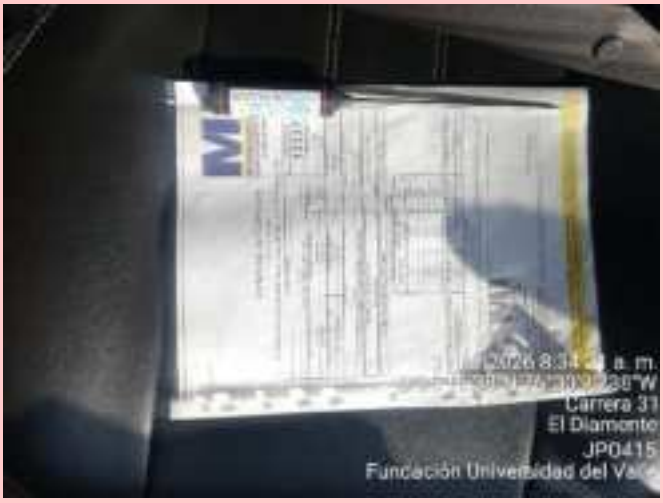
IRS_1952_1_1773443335792.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1952_2_1773443335792.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1953_1_1773443353985.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1953_2_1773443353985.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1980_1_1773461629585.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.56 AM.jpeg
Contratista cumple el menu verificado (Realiza solicitud de intercambio por los medios requeridos, menú verificado #6)



IRS_1981_1_1773461754079.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1981_2_1773461754080.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1982_1_1773461776536.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1982_2_1773461776536.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1983_1_1773461799334.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1983_2_1773461799334.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1984_1_1773461819119.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1984_2_1773461819119.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1985_1_1773461840393.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (2).jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1985_2_1773461840393.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.



IRS_1987_1_1773462003883.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1988_1_1773462025581.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1989_1_1773462043776.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1990_1_1773462065086.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 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg
El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie.



IRS_1991_1_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM (1).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_10_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (3).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_11_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (1).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_12_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (2).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600375	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1991_13_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.07 AM (3).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_2_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.04 AM.jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_3_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (2).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_4_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (3).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_5_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (4).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_6_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM (5).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_7_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.05 AM.jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)



IRS_1991_8_1773462269099.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (1).jpeg
Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)

	
IRS_1991_9_1773462269099.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.06 AM (2).jpeg Operador cumple gramaje de fruta, derivado de cereal y proteina; sin embargo, envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 118 PPL. (Volumen requerido 28.32 Litros)	

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600375_1_1773462441369.pdf	Acta de Visita Estación La Flora .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600375	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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

# VISITA	2160373	FECHA	13-3-26	CONTRATO	4161.010.26.1.1788.2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	UT Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	Estacion de Policia La Flora			Tipo:	UR	Localidad:	S Cali
Dirección:	Avenida 3A Norte # 23 cali			Hora Inicio:	6:36	Hora Fin:	7:59 am
Raciones Programadas:	118	Raciones Entregadas:	118	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Huevo cocido, Avena con leche, pan, Banano					No. Menú Verificado:	6
Nombre de quién atiende la visita:	Yeisa Polo					Cargo de quién atiende la visita:	F. Operativo

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS DE ENTREGA

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE ENTREGA DEL SERVICIO	TEMPERATURA DE RECIBO	MARQUE CON UNA X EL TIEMPO VERIFICADO	CUMPLE (C) O NO CUMPLE (NC) CON EL HORARIO		OBSERVACIONES
DESAYUNO	7:55 am	29.6°C	X	(C)	NC	Temp. Huevo
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación
0	0	0	0

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

Placa:	J P0415	Hora de llegada del vehículo:	7:50 am	Hora finalización de la entrega:	7:59 am		
Fecha SOAT:	11/09/25	Fecha Tecno-Mecánica:	10/09/2025				
Fecha inspección:	16/10/25	No. acta de inspección:	AMS-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:	Diego Uribe Montoro				
Fecha certificado médico:	02/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:	01/02/2026	Vigencia licencia de conducción:	14/07/26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

ESCALES 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-2018-2020 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	7600375	FECHA	13 3 26	CONTRATO	910.010.26.1.1588.2026	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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	Vehículo cuenta con termometro calibrado y certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera con Certificado
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	(0)	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

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: 41

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-3012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	7600379	FECHA	13.3.24	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2023	VERSIÓN	232512

1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	0	(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	Contratista no cuenta con mecanismos que garantizen la conservación de la Temp; Sin embargo cumple parametros de Inocuidad
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	Operador cuenta con oficio de autorizacion para entregar la Debida en Termos
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	Contratista cumple gramaje requerido de fruta, proteina y derivados de cereal; Sin embargo. envia bebida en un recipiente con cap. de 22 Lts
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	9	PORCENTAJE %	90

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	0	(1)	NA	NO	
2	El contratista realiza la entrega directa y registrada al administrador de cada establecimiento (EP, URI y CDT), garantizando que cada tiempo de comida sea recibido por las Personas Privadas de la Libertad (PPL).	0	(1)	NA	NO	
3	El personal conoce y aplica las BPM y garantiza las condiciones higiénico sanitarias durante la entrega del producto terminado.	0	(1)	NA	NO	
4	La condiciones organolépticas del menú entregado son adecuadas (apariencia, presentación).	0	(1)	NA	NO	
5	El Contratista garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previa al procedimiento de la prescripción dietaria, a través del nutricionista del contratista mediante la solicitud del responsable de cada establecimiento (Si aplica).	3	1	(NA)	NO	
6	El contratista realiza la entrega de la dieta soportada diariamente mediante la firma de cada PPL (Si aplica).	3	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).	3	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-2012-0328 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° Visita	2600375	Fecha	13 3 16	Contrato	1101016161158807615	Versión	2015'3

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:	25	PORCENTAJE %:	89.3

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envía Vaso de 7 onzas

Operador cumple con el gramaje requerido de Proteina, Fruta y derivado de Cereal; Sin embargo, envía la bebida en un recipiente con capacidad de 22 Litros para un punto de 118 PPL (volumen requerido 28.32(L)

Se Solicita acta

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: YL

FIRMA

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-2012-2023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	2600375	HORA	1336	CONTRATO	4161010.661.1188.2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yesapolo	OT alimentacion contegral	S. Bodega	Ypolo
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Diego Uribe Montaño	UT Alimentacion	Conductor	DiegoUribe
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:

NÚMERO DE PERSONAS EN LA VISITA 41

Powered by CamScanner

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

Contratista:				No. Contrato:			
ID Visita:	7480378	Fecha:	13-3-26	Nombre establecimiento:	CP la Flora		
Parte del día:	11 Pm	Menús verificados:	6		Cargue de cuadro evaluado:	Diurno	
NIVEL DE INSTITUCIÓN:		D	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		8	NÚMERO DE SOBRAS:	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	54	1	MUESTRA 10			MUESTRA 19		
MUESTRA 2	57	1	MUESTRA 11			MUESTRA 20		
MUESTRA 3	58	1	MUESTRA 12			MUESTRA 21		
MUESTRA 4	61	1	MUESTRA 13			MUESTRA 22		
MUESTRA 5	54	1	MUESTRA 14			MUESTRA 23		
MUESTRA 6	54	1	MUESTRA 15			MUESTRA 24		
MUESTRA 7	61	1	MUESTRA 16			MUESTRA 25		
MUESTRA 8	57	1	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 SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES:

Se toman 8 muestras de frutas de fuimos ejecutivos el igual se verifica gramaje de derivado Cereal y Fruta, Operación Cumple gramajes requeridos

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yesapolo	Ut alimentación integral	Jefe Bodega	Ypolo M
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Montaño	Ut Alimentacion	Contratista	Diego Vr. Be
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisora	Diana V. Palma F

El día de esta toma acompaña interno de un ente de control / ICC / ETS / PERSONERIA / CONTRALORIA / CONTRALORIA EXTERNA: NO

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600376	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERMINAL			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Vías Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:36:00	**Hora Fin:**	07:47:00
Raciones Programadas:	2	**Raciones Entregadas:**	2	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	huevo cocido, avena en leche, pan, fruta banano					**No. Menú Verificado:**	M06
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:44:00	SI	36.90	Temperatura de huevo
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-09-11
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-04
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente. [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de 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 vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección [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 vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con kit de limpieza y desinfeccion. [Subsana]: El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección
9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos 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 Implementa formato de entrega diaria de raciones con item 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 9:39 am). [Subsana]: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de el tiempo de comida evaluado. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] No se cumple con los horarios de entrega establecidos, hora entrega D 8:16 a.m. [Subsana]: El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de el tiempo de comida evaluado.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No cumple el producto panificado del refrigerio nocturno, debía entregar pan mantequilla y entregan tostada. [Subsana]: Operador implementa intercambio de acuerdo a requerimiento [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]: Operador implementa intercambio de acuerdo a requerimiento
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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos [Subsana]: Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.

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.	1	[2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] No se entregan las bebidas de forma individual [Subsana]: La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada
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	[2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El operador no cumple con el gramaje total de la sumatoria de los componentes en peso servido por ración (460g hombres) [Subsana]: Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido
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	10	PORCENTAJE %	100.00

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

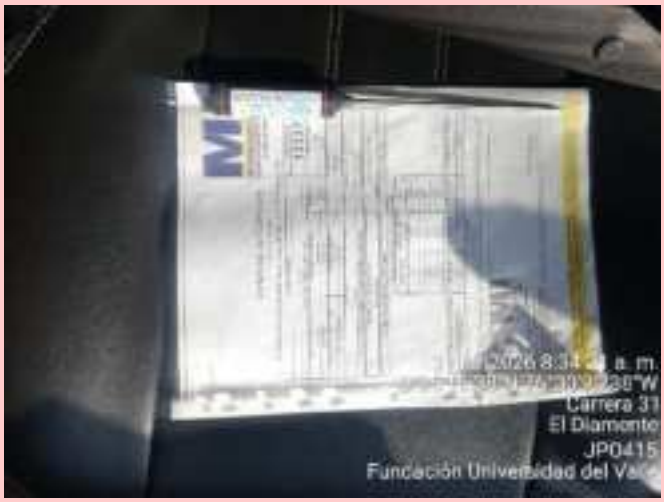
TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION

PUNTAJE POSIBLE:	28	**PUNTAJE OBTENIDO:**	26	**PORCENTAJE %:**	93

IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600376_2002007_1_1773442372031.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg



ITV_2600376_2002007_2_1773442372031.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1920_1_1773440969501.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM (1).jpeg
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.



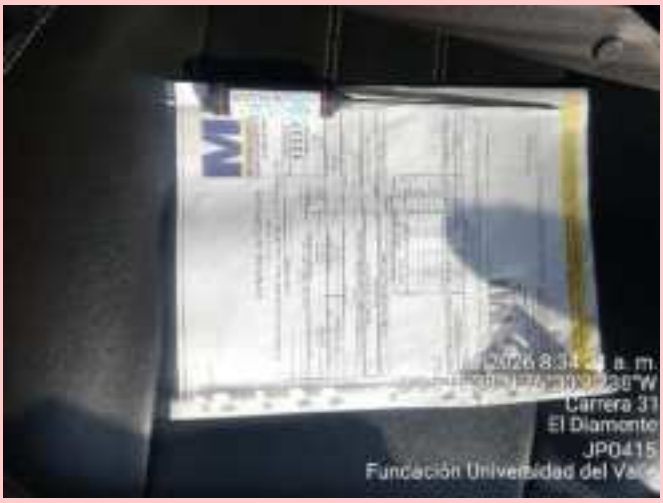
IRS_1920_2_1773440969502.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM.jpeg
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.



IRS_1921_1_1773442262102.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.21 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



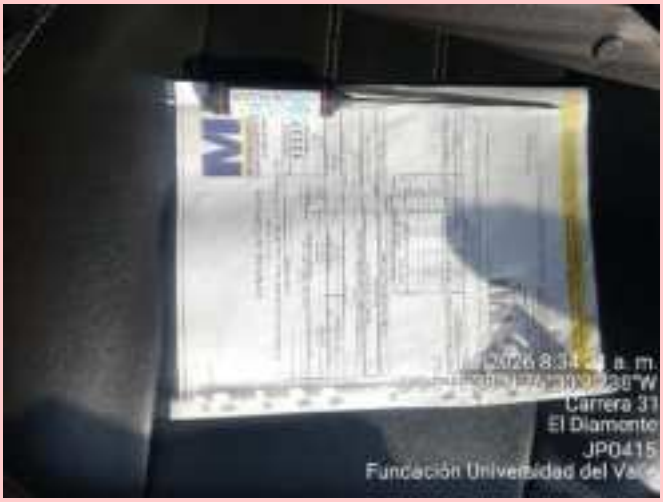
IRS_1931_1_1773442313163.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1931_2_1773442313163.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



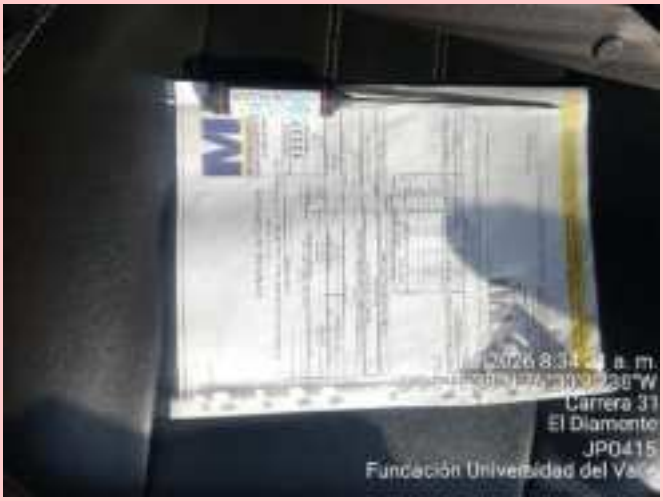
IRS_1932_1_1773442335440.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1932_2_1773442335440.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1933_1_1773442354059.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1933_2_1773442354059.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1934_1_1773442400358.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 2026-03-13 at 11.20.54 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_1935_1_1773442432479.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 2026-03-13 at 11.20.54 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_1936_1_1773442453925.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 2026-03-13 at 11.20.54 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_1937_1_1773442519070.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 2026-03-13 at 11.21.18 AM.jpeg
Operador Implementa formato de entrega diaria de raciones con item de temperatura



IRS_1938_1_1773442572995.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 2026-03-13 at 11.21.18 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de el tiempo de comida evaluado.



IRS_1939_1_1773442591201.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 2026-03-13 at 11.21.18 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de el tiempo de comida evaluado.



IRS_1940_1_1773442673496.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.18 AM.jpeg
Operador implementa intercambio de acuerdo a requerimiento



IRS_1941_1_1773442695942.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.18 AM.jpeg
Operador implementa intercambio de acuerdo a requerimiento



IRS_1944_1_1773442839392.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 2026-03-13 at 11.21.18 AM (1).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_10_1773442839393.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 2026-03-13 at 11.21.23 AM.jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_2_1773442839392.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 2026-03-13 at 11.21.22 AM (1).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_3_1773442839392.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 2026-03-13 at 11.21.22 AM (2).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_4_1773442839392.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 2026-03-13 at 11.21.22 AM (3).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_5_1773442839392.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 2026-03-13 at 11.21.22 AM (4).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_6_1773442839393.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 2026-03-13 at 11.21.23 AM (1).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_7_1773442839393.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 2026-03-13 at 11.21.23 AM (2).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_8_1773442839393.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 2026-03-13 at 11.21.23 AM (3).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_9_1773442839393.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 2026-03-13 at 11.21.23 AM (4).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1945_1_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.22 AM (2).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_2_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.22 AM (3).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_3_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.22 AM (4).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_4_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.23 AM (1).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_5_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.23 AM (2).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_6_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.23 AM (3).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_7_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.23 AM (4).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido

	
IRS_1945_8_1773442920512.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.23 AM.jpeg Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido	

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_2600376_1_1773442950490.pdf	Acta de Visita Estación Terminal .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	2600376	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera
Operador envia vaso de 7 onzas
se socializa acta

FIRMAS			
Atendido por (1)	YEISA POLO	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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600376	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26								
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA TERMINAL				**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI	
Dirección:	Vías Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca				**Hora Inicio:**	06:36:00	**Hora Fin:**	07:47:00	
Raciones Programadas:	2	**Raciones Entregadas:**	2	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	huevo cocido, avena en leche, pan, fruta banano					**No. Menú Verificado:**		M06	
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600376	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

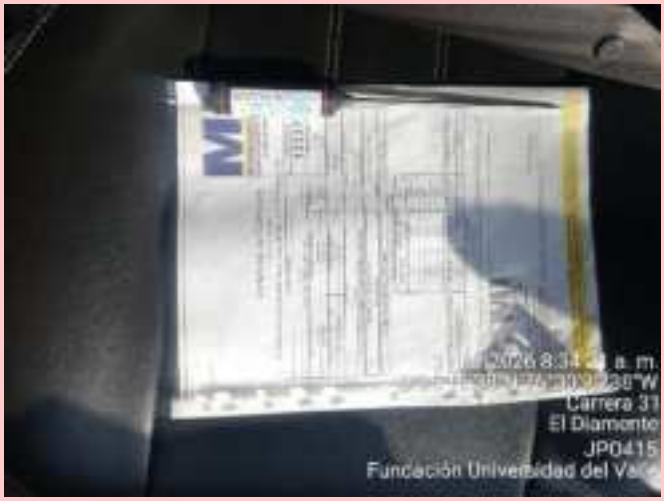
2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600376	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600376_2002007_1_1773442372031.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg



ITV_2600376_2002007_2_1773442372031.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1920_1_1773440969501.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM (1).jpeg
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.



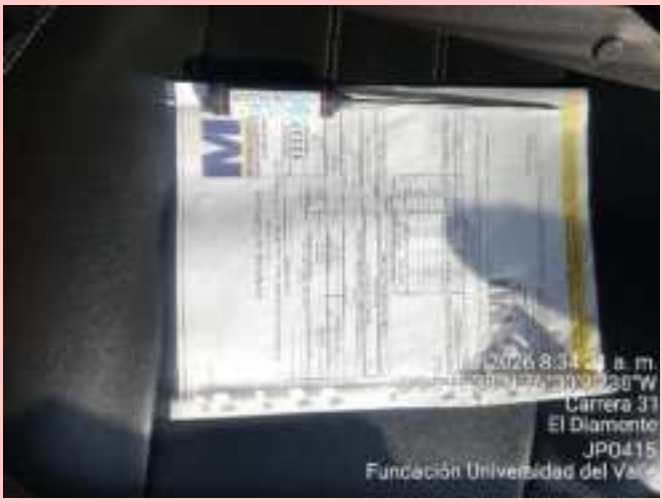
IRS_1920_2_1773440969502.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM.jpeg
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.



IRS_1921_1_1773442262102.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.21 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



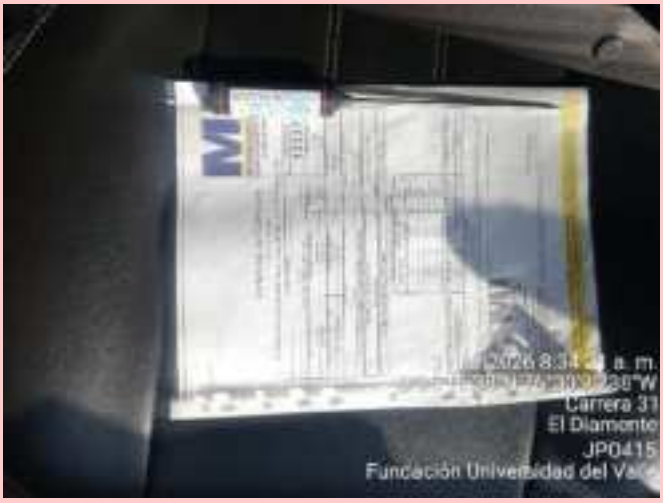
IRS_1931_1_1773442313163.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1931_2_1773442313163.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



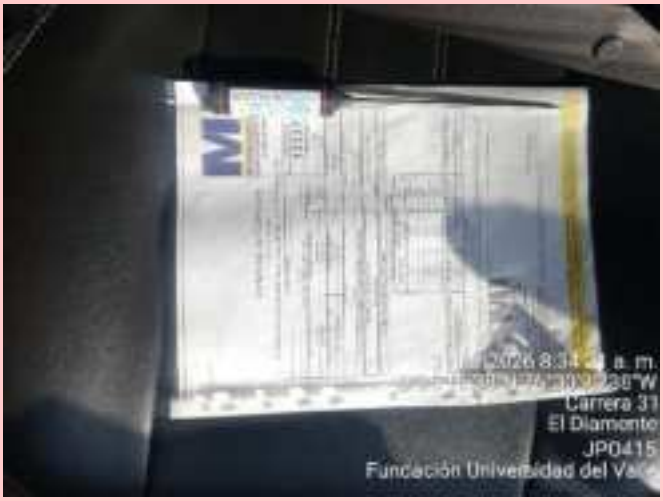
IRS_1932_1_1773442335440.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1932_2_1773442335440.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1933_1_1773442354059.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1933_2_1773442354059.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1934_1_1773442400358.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 2026-03-13 at 11.20.54 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_1935_1_1773442432479.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 2026-03-13 at 11.20.54 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_1936_1_1773442453925.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 2026-03-13 at 11.20.54 AM.jpeg
El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección



IRS_1937_1_1773442519070.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 2026-03-13 at 11.21.18 AM.jpeg
Operador Implementa formato de entrega diaria de raciones con item de temperatura



IRS_1938_1_1773442572995.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 2026-03-13 at 11.21.18 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de el tiempo de comida evaluado.



IRS_1939_1_1773442591201.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 2026-03-13 at 11.21.18 AM (1).jpeg
El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de el tiempo de comida evaluado.



IRS_1940_1_1773442673496.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.18 AM.jpeg
Operador implementa intercambio de acuerdo a requerimiento



IRS_1941_1_1773442695942.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.18 AM.jpeg
Operador implementa intercambio de acuerdo a requerimiento



IRS_1944_1_1773442839392.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 2026-03-13 at 11.21.18 AM (1).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_10_1773442839393.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 2026-03-13 at 11.21.23 AM.jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_2_1773442839392.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 2026-03-13 at 11.21.22 AM (1).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_3_1773442839392.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 2026-03-13 at 11.21.22 AM (2).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_4_1773442839392.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 2026-03-13 at 11.21.22 AM (3).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600376	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1944_5_1773442839392.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 2026-03-13 at 11.21.22 AM (4).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_6_1773442839393.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 2026-03-13 at 11.21.23 AM (1).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_7_1773442839393.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 2026-03-13 at 11.21.23 AM (2).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_8_1773442839393.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 2026-03-13 at 11.21.23 AM (3).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1944_9_1773442839393.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 2026-03-13 at 11.21.23 AM (4).jpeg
La entrega de la ración se realiza de manera individual previamente ensamblada



IRS_1945_1_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.22 AM (2).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_2_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.22 AM (3).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_3_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.22 AM (4).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600376	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512



IRS_1945_4_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.23 AM (1).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_5_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.23 AM (2).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_6_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.23 AM (3).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_7_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.23 AM (4).jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido



IRS_1945_8_1773442920512.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.23 AM.jpeg
Se verifica gramaje de cada componente de tiempo verificado (desayuno) operador cumple gramaje requerido

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600376_1_1773442950490.pdf	Acta de Visita Estación Terminal .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600376	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

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	2540136	FECHA	13-3-26	CONTRATO	9161-010-261-1788-2023	VERSIÓN	2025-1

Contratista:	UT Alimentación Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	Estación de Policía Terminal			Tipo:	EP	Localidad:	Cali
Dirección:	Una Interna Terminal Buses Mod. de Cali			Hora Inicio:	6:36	Hora Fin:	7:47 am
Raciones Programadas:	2	Raciones Entregadas:	2	Dietas Programadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Huevo cocido, Avena con leche, Banano Pan					No. Menú Verificado:	6
Nombre de quién atiende la visita:	Yuisa Polo					Cargo de quién atiende la visita:	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	7:49 am	36.9°C	X	C	NC	Temp. Huevo
ALMUERZO				C	NC	
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentacion
0	0	0	0

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

Placa:	JPD415	Hora de llegada del vehículo:	7:35 am	Hora finalización de la entrega:	7:47 am		
Fecha SOAT:	11/09/2025	Fecha Tecno-Mecánica:	10/09/2025				
Fecha Inspección:	16/10/2025	No. acta de inspección:	AMS-K-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:	Diego Uribe Montaño				
Fecha certificado médico:	02/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:	01/02/2021	Vigencia licencia de conducción:	14/07/21
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FIRMA SUPERVISOR: _____ PÁGINA 1

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SC-J-2017-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	760376	FECHA	13 3 26	CONTRATO	4161 010 26.1.1788 2021	REVISIÓN	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. VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	0	(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, lonas plásticas para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	(0)	1	NA	NO	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	Vehículo cuenta con termometro adicional certificado vigente; sin embargo no dispone de 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

MANIPULADOR QUE ATENDIÓ LA VISITA: 41

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 8CJ-2512-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	760-376	FECHA	13 3 26	OBSERVADO	9161-040. 26 1.15936 2023	VERSIÓN	2/2512

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	Contratista no cuenta con mecanismos que garantiza la conservación de la Temp sin embargo cumple recomendación de inocuidad
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	10	PORCENTAJE %	100

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIÓN, 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	

INDIVIDUOS QUE ATIENDE LA VISITA 71

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N° VISITA	240-376	FECHA	13 3 24	CONTRATO	4121.010.26 1.1588 2023	VERSIÓN	202512

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

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIO DE ALIMENTACION					
PUNTAJE POSIBLE:	28	PUNTAJE OBTENIDO:	26	PORCENTAJE %:	92.8

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se Socializa acta

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: [illegible]

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-2013-2325 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA	260316	FECHA	13 3 16	CONTRATO	4161010-761 1589 2016	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yesapelo M	UT alimentos integral	J. bodega	YpeloM
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Diego Uribe Montaño	Ut Alimentación	Conductor	DiegoUribe
Realizó	Diana Valentina Palma Flórez	Interventoría	Supervisor	Diana V. Palma F

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

[SI] [NO] Cual / Nombre:

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN CINVALLE	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:		4161.010.26.1.1188-2025	
ID Visita:	24663K	Fecha:	13.3.26	Nombre establecimiento:	E.P. Terminal		
Parte del día:	2	Menú verificado:	6		Tiempo de comida evaluado:	Desayuno	
NIVEL DE INSPECCIÓN:		N	TAMAÑO DE LA MUESTRA:		2	NÚMERO DE RECHAZO:	2

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MALLA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 2: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 2: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 2: NO CUMPLE
MUESTRA 1	59	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	56	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3			MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4			MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5			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 (MALLA PATRÓN)

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

CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES

Se toman dos muestras de Huevo, arroz como fruta, derivado de Cárnico y bebida, operador cumple gramaje requerido

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yeisa polo	UT alimentacion integral	Bodega	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Montoya	UT. Alimentación	Conductor	Diego Uribe
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	Diana V. Palma F

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

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600377	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	06:36:00	**Hora Fin:**	07:27:00
Raciones Programadas:	72	**Raciones Entregadas:**	72	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	huevo cocido, avena en leche, pan, fruta banano					**No. Menú Verificado:**	M06
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**	FUNCIONARIO DEL OPERADOR

Cumplimiento de los Horarios de Entrega

Tiempo de Comida	Verificado	Hora	Cumple (C) o No Cumple (NC) el horario	Temperatura de Entrega	Observación
Desayuno	SI	07:24:00	SI	28.70	Temperatura de huevo
Almuerzo	NO				
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	JPO415	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-09-11
FECHA	2025-10-16	**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-09-04
CONCEPTO			
FAVORABLE			

IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

CONVENCIONES (Aspectos Verificables por Categoría)

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	
3	Cuenta con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, con la información del vehículo y vigencia máxima de un año.	1	
4	Cuenta con SOAT y tecnomecánica vigente.	1	
5	Se encuentra identificado con la leyenda transporte de alimentos.	1	
6	Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.	0	No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos. [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con mecanismos para conservación de las temperaturas en caliente. [Persiste]: 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	El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	

9	El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.	1	
11	Durante el transporte de los alimentos se diligencian las planillas de registro de la temperatura de los mismos, de modo que garantice la naturaleza de los alimentos (refrigerados y/o calientes).	1	
TOTAL VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

3. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El contratista cumple con los horarios establecidos para la entrega de los diferentes tiempos de alimentación en los establecimientos referenciados en las especificaciones técnicas.	1	[2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No cumple con el horario de entrega del D (hora de entrega 9:02 am). [Subsana]: El contratista cumple con horario establecido para la entrega del tiempo de alimentación verificado.
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	[2026-03-05] [2026-03-08 22:09:48] Durante la verificación se evidenció que el operador entrega galleta cuca; sin embargo, de acuerdo con el menú verificado (menú #13), se encontraba programado pan variedad. No se evidencia intercambio solicitado. [Subsana]: Operador realiza intentercambio anticipado para las componentes que requiere hacer el cambio en el menu 6.
3	El contratista cumple con la entrega de la totalidad de los componentes del menú correspondiente.	1	
4	El contratista entrega la totalidad de las raciones solicitadas según el parte del día.	1	
5	El contratista implementa mecanismos que garanticen la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de los alimentos.	1	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la temperatura; sin embargo, cumple parámetros de inocuidad.
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.	1	Operador cuenta con Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025. por parte de la Alcaldía
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	[2026-03-05] [2026-03-08 22:09:48] Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, al pesar 5 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos. [Sin Seguimiento]: La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente
10	El contratista cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, según el numeral 5.4.1 Composición de la ración.	1	[2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] El contratista entrega de bebida "Jugo de Piña". Siendo la piña uno de los alimentos prohibidos para las preparaciones consignados en el Anexo Técnico ITEM N007. [Sin Seguimiento]: Tiempo evaluado corresponde a desayuno.
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	10	PORCENTAJE %	100.00

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:**	26	**PORCENTAJE %:**	93

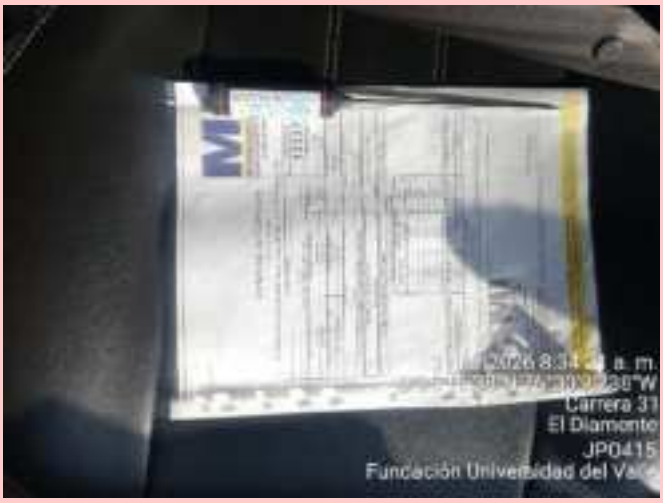
IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600377_2002006_1_1773441280976.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.22.01 AM.jpeg



ITV_2600377_2002007_1_1773441319650.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg



ITV_2600377_2002007_2_1773441319650.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg



ITV_2600377_2003005_1_1773441626814.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 2026-03-13 at 11.22.01 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1922_1_1773441120413.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM (1).jpeg
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.



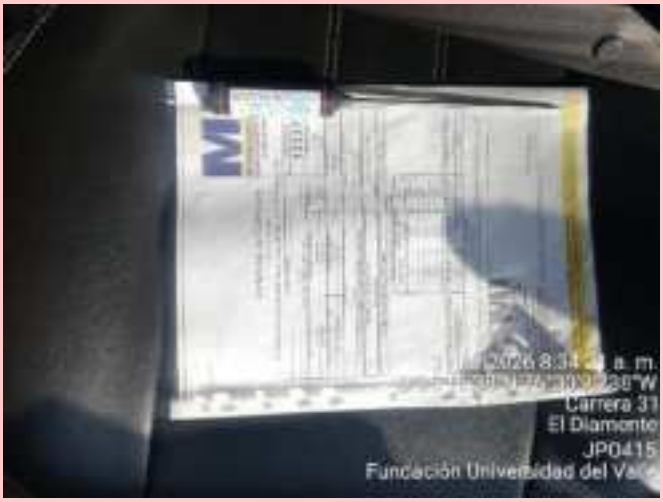
IRS_1922_2_1773441120414.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM.jpeg
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.



IRS_1923_1_1773441263360.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.22.01 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



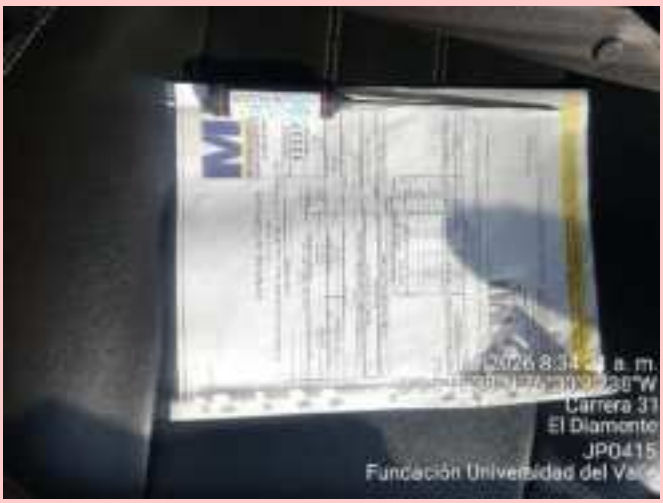
IRS_1924_1_1773441339686.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1924_2_1773441339687.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



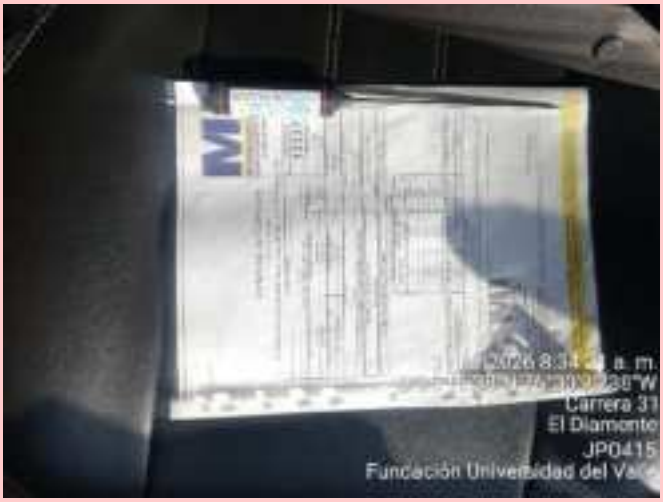
IRS_1925_1_1773441359798.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1925_2_1773441359798.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1926_1_1773441387311.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1926_2_1773441387311.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1927_1_1773441498353.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 2026-03-13 at 11.22.01 AM (2).jpeg
El contratista cumple con horario establecido para la entrega del tiempo de alimentación verificado.



IRS_1929_1_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.55 AM (2).jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente



IRS_1929_2_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.59 AM (2).jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente



IRS_1929_3_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.59 AM (3).jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente



IRS_1929_4_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.59 AM (4).jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente



IRS_1929_5_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.22.00 AM (3).jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente



IRS_1929_6_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.22.00 AM.jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente

	
IRS_1929_7_1773441865039.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.22.01 AM (1).jpeg La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente	

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_2600377_1_1773442070201.pdf	Acta de Visita Estación San Francisco .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600377	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.

El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera

Operador envia vaso de 7 onzas

se socializa acta

FIRMAS			
Atendido por (1)	YEISA POLO	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	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600377	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	GRUPO	CALI2526	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:**	06:36:00	**Hora Fin:**	07:27:00
Raciones Programadas:	72	**Raciones Entregadas:**	72	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0
Componentes de menú:	huevo cocido, avena en leche, pan, fruta banano					**No. Menú Verificado:**		M06
Nombre de quién atiende la visita:	YEISA POLO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIO DEL OPERADOR

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600377	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600377	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

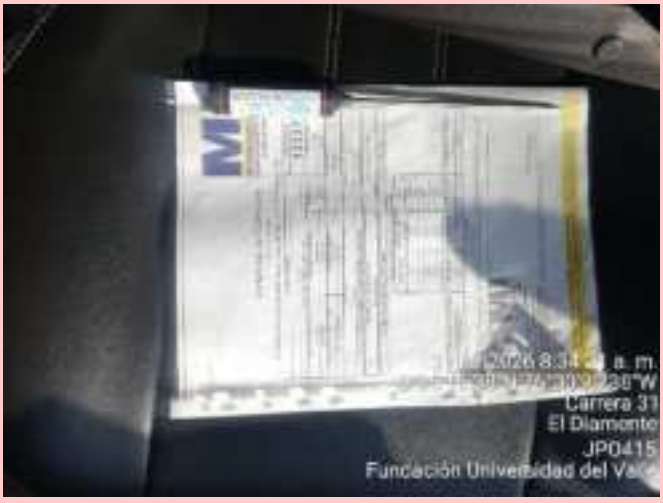
3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600377_2002006_1_1773441280976.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.22.01 AM.jpeg



ITV_2600377_2002007_1_1773441319650.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg



ITV_2600377_2002007_2_1773441319650.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg



ITV_2600377_2003005_1_1773441626814.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 2026-03-13 at 11.22.01 AM.jpeg

SEGUIMIENTO A ITEMS REQUERIDOS



IRS_1922_1_1773441120413.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM (1).jpeg
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.



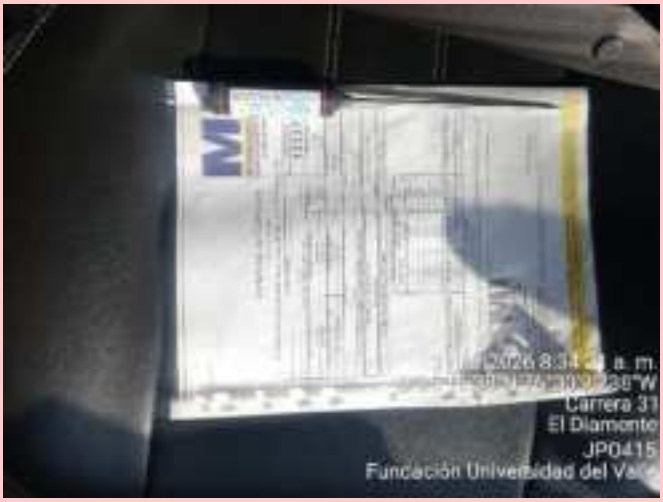
IRS_1922_2_1773441120414.jpeg
1.2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con el correspondiente soporte de capacitación en buenas prácticas de manufactura en donde se certifiquen diez (10) horas de capacitación continua vigente, y con la respectiva licencia de conducción vigente.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.55 AM.jpeg
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.



IRS_1923_1_1773441263360.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.22.01 AM.jpeg
No se evidencia equipos y elementos necesarios para la conservación de los alimentos.



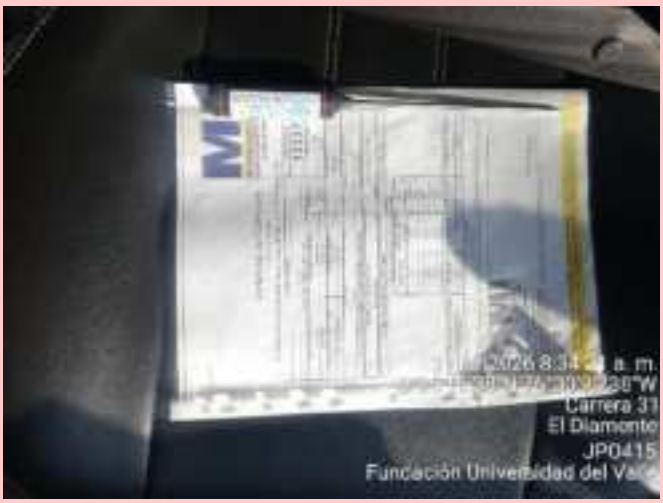
IRS_1924_1_1773441339686.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1924_2_1773441339687.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



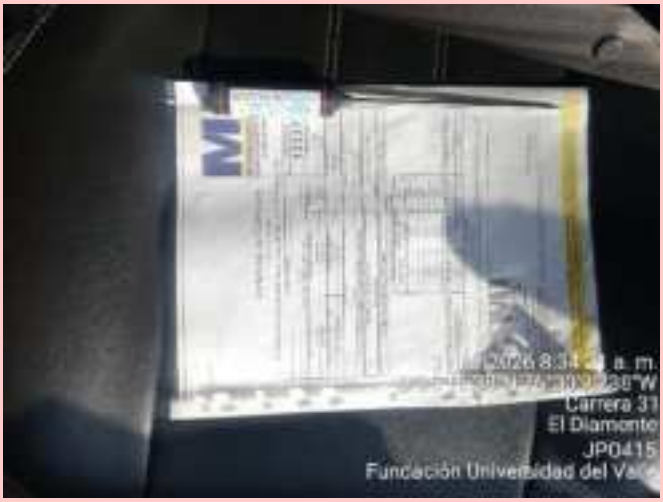
IRS_1925_1_1773441359798.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1925_2_1773441359798.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1926_1_1773441387311.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM (1).jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1926_2_1773441387311.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.20.53 AM.jpeg
El vehículo cuenta con termómetro calibrado y con certificado vigente; sin embargo, no dispone de gramera



IRS_1927_1_1773441498353.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 2026-03-13 at 11.22.01 AM (2).jpeg
El contratista cumple con horario establecido para la entrega del tiempo de alimentación verificado.



IRS_1929_1_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.55 AM (2).jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente



IRS_1929_2_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.59 AM (2).jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente



IRS_1929_3_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.59 AM (3).jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente



IRS_1929_4_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.21.59 AM (4).jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente



IRS_1929_5_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.22.00 AM (3).jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente



IRS_1929_6_1773441865039.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.22.00 AM.jpeg
La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente

 IRS_1929_7_1773441865039.jpeg 3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados). WhatsApp Image 2026-03-13 at 11.22.01 AM (1).jpeg La proteina del desayuno corresponde a Huevo el opperador da cumplimiento al gramaje requerido de cada componente	

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600377_1_1773442070201.pdf	Acta de Visita Estación San Francisco .pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600377	FECHA	2026-03-13	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

ID VISITA	7000377	FECHA	13-3-26	CONTRATO	4161 000 26 1 VFBB 2025	VERSIÓN	202512

Contratista:	OF. Alimentacion Integral Cali						
Nombre EP-UT-URI:	Estacion de Policia San Francisco			Tipo:	CT	Localidad:	3. Cali
Dirección:	Cra 1 Nte # 37N-00 Comuna 4, Cali			Hora Inicio:	6:36	Hora Fin:	7:27 am
Raciones Programadas:	72	Raciones Entregadas:	72	Dietas Progamadas:	0	Dietas Entregadas:	0
Componentes de menú:	Huevo cocido, Avena con leche, pan, Banano					No. Menú Verificado:	6
Nombre de quién atiende la visita:	Yeisa Polo					Cargo de quién atiende la visita:	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	7:24 am	28.7°C	X	(C)	NC	(Temp Huevo)
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:	JPO41F	Hora de llegada del vehículo:	7:16 am	Hora finalización de la entrega:	7:27 am		
Fecha SOAT:	11/09/2025	Fecha Tecno-Mecánica:	10/09/2025				
Fecha Inspección:	6/10/2025	No. acta de inspección:	NMS-16-10 2025-07	% Cumplimiento:	100		
Sutred 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:	02/02/2026	Fecha asistencia a capacitación:	01/02/2026	Vigencia licencia de conducción:	19/07/26
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:		Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: YS

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

ID VISITA	260377	FECHA	13 3 26	CONTRATO	461 010. 26.1.1788-2025	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	Vehículo no cuenta con equipos y elementos necesarios para la conservación de los Alimentos.
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	(0)	1	NA	NO	Vehículo cuenta un termometro adiberido y certificado vigente, sin embargo no disponde de gramera con certificado
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, escobas 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 76 0077 | FECHA 13 3 26 | CONTRATO 4101 0036 LIFOS 2023 | 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	Contratista no cuenta con mecanismos que garanticen la conservación de la Temp; Sin embargo cumple parámetros de Inocuidad
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	Operador cuenta con oficio de autorización para entregar la bebida en termos
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	10	PORCENTAJE %	100

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	

ANEXOS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA [illegible]

FIRMA SUPERVISOR

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-2012-2035 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

N° VISITA	7000337	FECHA	13 3 26	CONTRATO	9161.016.26.1.158.2015	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:	26	PORCENTAJE %:	92.8

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Operador envia vasos de 7 onzas

Se socializa acta.

PERSONAS DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: 4F

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 BCJ-2013-2025 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID VISITA	266-333	FECHA	13 3 26	CONTRATO	4161.010.26 1.1585 2025	VERSIÓN	202512

FIRMAS

	Nombre	Entidad	Cargo	Firma
Atendió	Yesoplolo H	UT alimentación integral	J. Bodega	Yplolo H
Atendió				
Acompañó				
Acompañó	Diego Uribe Montaño	UT. Alimentación	Conductor	DiegoUribe
Realizó	Diana Veronica Palma Florez	Interventoria	Supervisor	DianaV. PalmaF

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

[SI] [NO]	Cual / Nombre:

INICIALES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA YP

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 EAD 20.26			No. Contrato		4161-059-26-1-1588-2025	
ID Visita	260317	Fecha:	13 3 26	Nombre establecimiento	EP San Francisco		
Parte del día:	PL	Menú verificado:	6	Tiempo de comida evaluado:	Desayuno		
NIVEL DE INSPECCIÓN II:	C	TAMAÑO DE LA MUESTRA:	5	NÚMERO DE RECHAZO:	2		

VERIFICACIÓN DE PESO SERVIDO (MINUTA PATRÓN)

No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE	No. Muestra	Peso	1: CUMPLE 0: NO CUMPLE
MUESTRA 1	56	1	MUESTRA 20			MUESTRA 39		
MUESTRA 2	53	1	MUESTRA 21			MUESTRA 40		
MUESTRA 3	61	1	MUESTRA 22			MUESTRA 41		
MUESTRA 4	56	1	MUESTRA 23			MUESTRA 42		
MUESTRA 5	60	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 Menú de forma aleatoria, al igual se verifica. Gramaje de Desayuno de Ciruela y Fruta, Desayuno cumple gramajes requeridos.

FIRMAS

	NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA
ATENDIÓ:	Yesapoleth	UT alimentación integral	J. bodega	
ATENDIÓ:				
ACOMPAÑÓ:				
ACOMPAÑÓ:	Diego Montaño	UT. Alimentación	Conductor	
REALIZÓ:	Diana Palma	Interventoria	Supervisor	

El día de visita tuvo acompañamiento de un ente de control / SIC / ICBF / PERSONERIA / CONTRALORIA U. (TRO: SI ___ NO ___

NOMBRE	ENTIDAD	CARGO	FIRMA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

PEDRO LUIS MORALES MANJARRES
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
utalimentacionintegralcali@outlook.com

Asunto: Autorización para la entrega de componentes líquidos en termos térmicos de gran capacidad – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Cordial saludo:

En mi calidad de Supervisor del Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente a la Población Privada de la Libertad (PPL) en los Centros de Detención Transitoria de Santiago de Cali, me permito comunicarle lo siguiente:

Con el propósito de optimizar los tiempos de distribución, mitigar riesgos de derrames durante el traslado y garantizar que los líquidos mantengan la temperatura adecuada hasta el momento de su consumo en observancia de los estándares de calidad e higiene exigidos, esta Supervisión **AUTORIZA** que el componente líquido de las raciones sea entregado a la población privada de la libertad en termos de alta capacidad, en lugar de envases individuales.

Esta medida busca fortalecer la eficiencia operativa, no obstante, es responsabilidad del CONTRATISTA asegurar que:

- Los termos cumplan con todas las condiciones de inocuidad y desinfección exigidas por la normativa sanitaria vigente.
- La cantidad servida por cada ración corresponda estrictamente a lo pactado en las fichas técnicas y el Anexo Técnico del contrato.
- Se mantenga la logística necesaria para evitar interrupciones en el servicio en cualquiera de las estaciones de Policía, URI o el CAT San Nicolás.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARIA DE
SEGURIDAD Y JUSTICIA

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: **202641610500026251**
Fecha: **02-03-2026**
TRD: **4161.050.13.1.953.002625**
Rad. Padre: **202641610500026251**

Quedamos atentos a sus comentarios y a la implementación inmediata de esta mejora operativa.

Atentamente,



LUIS EDUARDO VARELA GUTIERREZ
Subsecretario de Acceso a Servicios de Justicia

Proyectó y Elaboró: María del Pilar Vivas- Zandra Montenegro Velasco -Contratistas
Revisó: Marco Serna – Profesional Universitario

Copia: equipo de interventoría -interventoriafuv@gmail.com

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	2600378	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

Contratista:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26						
Nombre EP-UT-URI:	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	SANTIAGO DE CALI
Dirección:	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca			**Hora Inicio:**	10:00:00	**Hora Fin:**	04:00:00
Raciones Programadas:	118	**Raciones Entregadas:**	118	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**	0
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa, arroz blanco , guiso de ahuyama , platano maduro , jugo , postre variedad ,					**No. Menú Verificado:**	M03
Nombre de quién atiende la visita:	WNEDY 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	12:55:00	SI		
Cena	NO				
Refrigerio	NO				

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

PLACA	EXU 806	**FECHA DE VENCIMIENTO SOAT**	2025-07-21
FECHA		**FECHA DE VENCIMIENTO TÉCNICO MECÁNICA**	2025-04-09
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	Se evidencia conductor con indumentaria correspondiente

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100.00

2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	El vehículo es tipo furgón con separación de la cabina del conductor.	1	
2	El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).	1	Se evidencia entrega de alimentos en vehiculo con placa EXU 806 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 se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes [Persiste]: No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE EVIDENCIA CONTENEDORES PARA CONSERVAR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS [Persiste]: No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] No dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones. [Persiste]: No se evidencia equipos o elementos para conservacion de alimentos calientes

7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	0	Se evidencia termometro y gramera , gramera sin certificado de calibracion [2025-12-29] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera , gramera sin certificado de calibracion [2025-12-31] [2026-01-02 00:00:00] No se evidencia instrumentos de medición calibrados [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera , gramera sin certificado de calibracion [2026-01-03] [2026-01-30 22:18:05] El vehículo no cuenta con termómetro ni gramera calibrada. [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera , gramera sin certificado de calibracion [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia termómetro sin su respectivo certificado y la gramera no se encuentra previamente calibrada. [Persiste]: Se evidencia termometro y gramera , gramera sin certificado de calibracion
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	1	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	Se evidencia vehiculo con estibas
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 temperatura 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	Contratista cumple con el horari de entrega en el almuerzo , entrego a las 12 : 55 pm
2	El contratista cumple con el menú verificado.	1	Se evidencia cumplimiento en el menu N 3
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 calientes [2026-01-06] [2026-02-03 22:09:30] El vehículo no cuenta con mecanismos que garanticen las temperaturas de los alimentos en caliente. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] No se evidencia mecanismos que garanticen conservacion de temperaturas en los alimentos [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] NO SE E VIDENCIA MECANISMOS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SIGUIMIENTO NO SUBSANADO: El vehículo no cuenta con mecanismos que aseguren las temperaturas de los alimentos, (38,7°C caja). Se evidencian las mismas condiciones iniciales. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar la temperatura de los alimentos calientes [2026-02-24] [2026-03-02 22:39:38] Se evidencia mecanismos (planillas de registro de temperaturas) pero no garantizan la conservación de las temperaturas de los mismos. [Persiste]: No se evidencia mecanismos para conservar 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.	1	Se evidencia autorzacion para entrega de bebidas en termos
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. [2026-01-09] [2026-02-03 22:09:30] Se evidencia que los alimentos se entregan a la intemperie sin techo o carpa [Persiste]: 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. [2026-01-25] [2026-02-03 22:09:30] SE EVIDENCIA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LA INTEMPERIE [Persiste]: 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. [2026-01-26] [2026-02-03 22:09:30] SEGUIMIENTO NO SUBSANADO: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia cubiertas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [Persiste]: El operador ha instalado mesas de material sanitario; sin embargo, no se evidencia carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad del alimento al estar a la intemperie. [2026-02-18] [2026-02-21 15:29:46] 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. [Persiste]: 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).	1	El operador cumple el gramaje requerido en el almuerzo 460 gr [2026-03-05] [2026-03-08 22:09:48] Operador cumple gramaje de fruta y derivado de cereal; sin embargo, al pesar 8 muestras de queso (de forma aleatoria) ninguna cumple peso requerido que son 35 gramos. Operador envia bebida en un recipiente con capacidad de 22 litros para un parte de 112 PPL. (Volumen requerido 26.88 Litros) [Subsana]: El operador cumple el gramaje requerido en el almuerzo 460 gr

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

TOTAL CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81.82

4. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

#	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACION, HALLAZGO Y/O ACCION CORRECTIVA
1	Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.	1	Se evidencia formato para entrega a satisfaccion diligenciada
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_2600378_2001003_1_1773714323936.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.23.05 AM.jpeg



ITV_2600378_2002002_1_1773714495638.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.26.07 AM.jpeg



ITV_2600378_2002006_1_1773714711468.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.29.13 AM (1).jpeg



ITV_2600378_2002006_2_1773714711469.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.29.13 AM.jpeg



ITV_2600378_2002007_1_1773715063604.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.35.19 AM.jpeg



ITV_2600378_2002008_1_1773715150470.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 2026-03-17 at 3.37.02 AM.jpeg



ITV_2600378_2002009_1_1773715275400.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.39.07 AM.jpeg



ITV_2600378_2002011_1_1773715355196.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 2026-03-17 at 3.40.26 AM.jpeg



ITV_2600378_2003001_1_1773715431134.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 2026-03-17 at 3.29.13 AM (1).jpeg



ITV_2600378_2003002_1_1773715585906.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.44.19 AM.jpeg



ITV_2600378_2003005_1_1773715767737.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 2026-03-17 at 3.29.13 AM (1).jpeg



ITV_2600378_2003005_2_1773715767737.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 2026-03-17 at 3.29.13 AM.jpeg



ITV_2600378_2003006_1_1773715826417.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600378_2003008_1_1773715977073.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 2026-03-17 at 3.29.13 AM (1).jpeg



ITV_2600378_2003009_1_1773716494244.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.53.28 AM (3) - copia.jpeg



ITV_2600378_2003009_2_1773716494244.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.53.28 AM (2) - copia.jpeg



ITV_2600378_2003009_3_1773716494244.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.53.28 AM (2).jpeg



ITV_2600378_2003009_4_1773716494245.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.53.28 AM (1).jpeg



ITV_2600378_2003009_5_1773716494245.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.53.28 AM.jpeg



ITV_2600378_2003009_6_1773716494245.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.44.19 AM.jpeg



ITV_2600378_2004001_1_1773717352787.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.40.26 AM.jpeg

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

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

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

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

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

VERIFICACIÓN GRAMAJES Y CARACTERÍSTICAS ORGARNOLÉTICAS	TIEMPO COMIDA	Almuerzo	COMPONENTE	Fruta entera

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA Contrato de Interventoría SCJ-2012-2025 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE						
ID VISITA	2600378	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1.1588.2025	VERSION	202512

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

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

RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600378_1_1773717530842.pdf	10-03-2026 Ep la flora.pdf

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

..

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se socializa el acta de la visita sin ninguna novedad

FIRMAS			
Atendido por (1)	WNEDY CHAMORRO	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	**REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600378	**FECHA**	2026-03-10	**CONTRATO**	4161.010.26.1 .1588.2025	**GRUPO**	CALI2526	**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:**	10:00:00	**Hora Fin:**	04:00:00	
Raciones Programadas:	118	**Raciones Entregadas:**	118	**Dietas Progamadas:**	0	**Dietas Entregadas:**		0	
Componentes de menú:	pechuga de pollo en salsa, arroz blanco , guiso de ahuyama , platano maduro , jugo , postre variedad ,					**No. Menú Verificado:**		M03	
Nombre de quién atiende la visita:	WNEDY CHAMORRO					**Cargo de quién atiende la visita:**		FUNCIONARIA DEL OPERADOR	

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600378	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

2. IMÁGENES GENERALES DE LA VISITA

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600378	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

3. IMAGENES RELACIONADAS DIRECTAMENTE CON LOS ITEMS DE VERIFICACION



ITV_2600378_2001003_1_1773714323936.jpeg
1.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El conductor cuenta con la indumentaria necesaria y la misma es portada durante todas las operaciones de manipulación de alimentos (gorro, mascarilla, uniforme de color blanco y zapatos de protección).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.23.05 AM.jpeg



ITV_2600378_2002002_1_1773714495638.jpeg
2.2. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo tiene matrícula de mínimo 2018 en adelante y una capacidad de máximo 2 toneladas (Verificar tarjeta de propiedad).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.26.07 AM.jpeg



ITV_2600378_2002006_1_1773714711468.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.29.13 AM (1).jpeg



ITV_2600378_2002006_2_1773714711469.jpeg
2.6. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Dispone de los equipos y elementos necesarios para efectuar el transporte en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, tales como: contenedores isotérmicos, termos plásticos para garantizar la conservación tanto de alimentos (bebidas) calientes como de los fríos.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.29.13 AM.jpeg



ITV_2600378_2002007_1_1773715063604.jpeg
2.7. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.35.19 AM.jpeg



ITV_2600378_2002008_1_1773715150470.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 2026-03-17 at 3.37.02 AM.jpeg



ITV_2600378_2002009_1_1773715275400.jpeg
2.9. VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: El vehículo cuenta con canastillas, estibas o implementos de material adecuado, de tal manera que no se dispongan los alimentos dierectamente sobre el piso del medio de transporte.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.39.07 AM.jpeg



ITV_2600378_2002011_1_1773715355196.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 2026-03-17 at 3.40.26 AM.jpeg



ITV_2600378_2003001_1_1773715431134.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 2026-03-17 at 3.29.13 AM (1).jpeg



ITV_2600378_2003002_1_1773715585906.jpeg
3.2. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con el menú verificado.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.44.19 AM.jpeg



ITV_2600378_2003005_1_1773715767737.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 2026-03-17 at 3.29.13 AM (1).jpeg



ITV_2600378_2003005_2_1773715767737.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 2026-03-17 at 3.29.13 AM.jpeg



ITV_2600378_2003006_1_1773715826417.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.
carta de autorizacion para entrega de bebidas en termos .jpeg



ITV_2600378_2003008_1_1773715977073.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 2026-03-17 at 3.29.13 AM (1).jpeg



ITV_2600378_2003009_1_1773716494244.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.53.28 AM (3) - copia.jpeg



ITV_2600378_2003009_2_1773716494244.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.53.28 AM (2) - copia.jpeg



ITV_2600378_2003009_3_1773716494244.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.53.28 AM (2).jpeg



ITV_2600378_2003009_4_1773716494245.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.53.28 AM (1).jpeg



ITV_2600378_2003009_5_1773716494245.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.53.28 AM.jpeg



ITV_2600378_2003009_6_1773716494245.jpeg
3.9. CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO: El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado (Verificar rotulado contenido neto alimentos pre - empacados).
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.44.19 AM.jpeg



ITV_2600378_2004001_1_1773717352787.jpeg
4.1. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Cuenta con formatos de entrega a satisfacción y registro fotográfico de cada servicio prestado.
WhatsApp Image 2026-03-17 at 3.40.26 AM.jpeg

4. RELACION DE DOCUMENTOS ANEXOS A ESTA ACTA	
V_2600378_1_1773717530842.pdf	10-03-2026 Ep la flora.pdf

FUNDACIÓN UNIVALLE	REGISTRO FOTOGRAFICO - 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	2600378	FECHA	2026-03-10	CONTRATO	4161.010.26.1 .1588.2025	GRUPO	CALI2526	VERSION	202512

FUNDACIÓN UNIVALLE

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

N. VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	2025 V2

Contratista:	UT alimentacion integral 25-26. Cali						
Nombre EP-UT-URI:	EP la Flora			**Tipo:**	EP	**Localidad:**	Cali
Dirección:	AV 8a NORTE # 23 cali			**Hora Inicio:**		**Hora Fin:**	
Raciones Programadas:		**Raciones Entregadas:**		**Dietas Progamadas:**		**Dietas Entregadas:**	
Componentes de menú:	Pechuga de pollo en salsa arroz blanco, queso de cabeza platano maduro jugo, postre.					**No. Menú Verificado:**	
Nombre de quién atiende la visita:	Leidy Chamorro					**Cargo de quién atiende la visita:**	Coord

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	12:55	36°C	X	X	NC	Temp comida
CENA				C	NC	
REFRIGERIO NOCTURNO				C	NC	

Novedades

Condenados	Sindicados	Remisiones	Renuncias a la Alimentación

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

Placa: EXU 806		Hora de llegada del vehículo:		Hora finalización de la entrega:	
Fecha SOAT: 21 jul 25		Fecha Tecno-Mecánica:	09 abril 25		
Fecha Inspección:		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:	Jean Carlos Sanchez				
Fecha certificado médico:	18 NOV 25	Fecha asistencia a capacitación:	18 NOV 25	Vigencia licencia de conducción:	07 NOVIE
Nombre del auxiliar:					
Fecha certificado médico:	18 NOV 25	Fecha asistencia a capacitación:			

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA: _____ FECHA IMPRESIÓN:

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría SCJ-2012-2023 - FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

ID HOJA		FECHA		CONTRATO		VERSIÓN	20213

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	
7	El vehículo cuenta con un termómetro certificado y una gramera previamente calibrada.	X	1	NA	NO	
8	El vehículo cuenta con kit de limpieza y desinfección (Detergente, desinfectante, paños de impregnación, Mascarillas, Guantes de nitrilo, Gafas de seguridad, Toallas reutilizables.	0	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



FUNDACIÓN UNIVALLE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN EN CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA
Contrato de Interventoría 8CJ-2012-0023 - FUNDACION UNIVERSIDAD DEL VALLE

# VISITA		FECHA		CONTRATO		VERSION	20/2/12

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	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	
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	X	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	X	NA	NO	
8	En los casos que la distribución se realice a la intemperie, el contratista ha instalado mesas de material sanitario, además de suministrar protección por medio de instalación de carpas u objetos similares que garanticen la inocuidad de los alimentos (cuando las mesas no se encuentren bajo techo).	X	1	NA	NO	
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, 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	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	

INDALECIO QUIEN ATENDIO LA VISITA _____ FECHA IMPRESION: PAGINA 3

Scanned with CamScanner