OBLIGACIÓN 1

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 01/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,65	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,031	81°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,831	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,651	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	46,413	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,862	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,234	77,5°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,1	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,28	4°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,75	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,101	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	46,222	80°C	
	Proteico	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	32,661	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	19,482	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,426	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,132	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	38,582	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	11,46	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en abastecimiento cuentan en suministro UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

No MENU: 2

FECHA: 02/07/2025

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	CONDICIONES TRANSPORTE		
											HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCION *	TºC
DESAYUNO	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	TA
	Cereal con arandanos	HOJUELAS DE MAIZ CON ARANDANOS	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	79°C
	Pandebono	HORNEADO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	78°C
	Pandeguineo	HUEVO DE GUILLARREVUELTO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	81°C
	Arepa	COLADA DE AVENA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	TA
	Platano	MERIENDA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	81°C
ALMUERZO	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	C	10:30 a. m	NA
	Arroz	ARROZ	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	10:30 a. m	TA
	Lenteja	SANCOCHO DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	80°C
	Platano	FRICASEA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79°C
	Cereal	JUGO DE NARANJA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	78.2°C
	Compuesto	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79.5°C
	Refresco	ENSALADA DE CEBOLLA DE HERVIDO CON TOMATE LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.8°C
	Gaseosa	JUGO DE GUAYABA	2.3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.4°C
	Arroz	FRIJOLITA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	10:30 a. m	TA
	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	C	10:30 a. m	NA
CENA	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	80°C
	Frijoles	FRICASEA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	78.2°C
	Compuesto	VEGA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79.5°C
	Refresco	ENSALADA DE TOMATE VERDE HERVIDO CON LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.8°C
	Arepa	JUGO DE PIÑA	3.0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.4°C
	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	C	2:30pm	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE CIRUELA EN LICOR	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.6°C
	Cereal endulzado	PANDEJADO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	TA
	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 03/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,923	81°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,323	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,383	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	49,329	81°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,646	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	35,322	77,5°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	20,3	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,24	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	50,75	3,8°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30 a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua MDTA, solo se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PREDUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 04/07/2023

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,1	T.A	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,784	81°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,854	79°C	
	Cereal elaborado	PANOS SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,854	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,142	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	13,908	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,758	77,5°C	
	Energético	YUCA	61°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,4	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,52	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	48,5	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,134	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00 p. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	46,948	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,174	78,2°C	
	Energético	PLATANO VERDE	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	19,788	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	16,684	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	48,888	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,84	T.A	
	Agua potable en caso de existir intoxicaciones con tipo MEA existe ne agua si en el embarque tuviamos suficiente U.H.T	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 05/07/2025

No MENÚ: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,25	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,995	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,995	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,895	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	ARVEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	47,385	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,99	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	33,93	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	19,5	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,6	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	48,75	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,145	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	47,19	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	15,6	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	33,345	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	19,89	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16,77	80°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49,14	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,39	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,7	T.A	
	Agua potable en caso de fallos/ interrupciones con agua. NOTA: esto no aplica para el refrigerio nocturno suministrado UNF	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 07/07/2025

No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	25,22	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	47,142	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	9,894	80°C	
	Cereal elaborado	PANDE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	11,834	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	47,142	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	63°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,908	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	33,756	82°C	
	Energetico	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	19,4	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,52	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	48,5	4°C	
	Proteo	BOCADILLO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	2,134	AMB	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	46,948	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,174	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,788	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,684	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	48,868	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,64	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparacion con agua NO SE debe de aplicar si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 08/07/2025 | **No MENÚ:** 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,95	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,513	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,72	3,9°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,773	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	46,899	85°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,826	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	33,582	83°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON TOMATE	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,44	3,6°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	48,25	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,123	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	46,706	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	15,44	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	33,003	81°C	
	Energético	PLATANO MADURO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	19,686	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE REPOLLO Y CEBOLLA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16,598	4°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	48,636	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:35pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	38,986	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	11,58	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 09/07/2025 | **No MENÚ:** 9

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	60°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	65°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparados con agua NO APTA esto no aplica ni en el refrigerio nocturno ni en ninguno	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 09/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,958	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	86°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, ESTA debe ser agua que en el consumo cumpla con la resolución 2115	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 10/07/2025 | **No MENÚ: 10**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	AMB	
	PROTEINA	CARNE DE CERDO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,76	80°C	
	CEREAL	AREPA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	21,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 11/07/2025 | **No MENÚ:** 11

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,52	AMB	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,232	3,8°C	
	CEREAL	PAN DE SAL	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,76	79°C	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	33,516	80°C	
	Energético	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: solo no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 12/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,48	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10,192	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,76	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,628	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	49	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,592	3,6°C	
	Carnet elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NESTLE pero no aplica si en el refrigerio nocturno suministra LIVIT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | REGISTRACIONES DE POLICÍA

FECHA: 13/07/2023 | No. MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 DÍAS)	DISTRIBUCIÓN				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO DESVIDO EN PONEDOR °	T°C
DESAYUNO	Fruta	Sandía	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Huevo de codorniz	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arroz blanco	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchicha de pollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Lentejas	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
DESAYUNO	Fruta	Manzana	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Queso de cabra	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arepa	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena hojuelas con canela y vainilla	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema de verduras	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Pollo guisado	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Apto celiaco se cocina sin contacto preparaciones con trigo AGTIA en el área indicada Cubierta de salchichas (1/2)	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
CENA	Fruta	Sandía	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	47.916	80°C
	Proteico	Huevo de codorniz	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	15.84	79°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	33.858	80°C
	Energetico	Vaca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	20.196	80°C
	Suplemento	Ensalada de repollo con cebolla y tomate	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	17.028	3.9°C
	Jugo	Jugo de fruta	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	49.896	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Cereal saborizado	Pandebono	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 14/07/2025

No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:50am	30.3	AMB	
	PROTEICO	QUESO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,07	3,4°C	
	CEREAL	AREPA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,322	78°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	50,702	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	49,086	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	35,148	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,2	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,5	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:40a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,884	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,756	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	34,542	80°C	
	Energético	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	20,604	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,786	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	50,904	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	40,804	AMB	
	Cereal empacado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	12,12	T.A	
	Agua potable en caso de existir restricciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 15/07/2025

No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIONES *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,353	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,18	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,75	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49,329	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,846	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	35,322	82°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	20,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,24	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	50,75	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de refrigerio preparados con agua NEVERA esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO DERIVDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMBN	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.3	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.682	85°C	
	MOTILEO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.282	80°C	
	Cereal endulzado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.322	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49.088	87°C	
	Frijoles	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	33.148	82°C	
	Tenguillos	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.2	80°C	
	Huevo/tofu	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON RODAJAS CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.16	3.8°C	
ALMUERZO	Bebida	JUGO DE MANGUYA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.5	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	2.222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48.884	80°C	
	Frijoles	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22.22	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34.342	80°C	
	Tenguillos	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20.604	80°C	
	Fruta/dulce	ENSALADA DE TOMATE Y MANGHUA CON LIMON	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.372	3.9°C	
	Agua	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50.904	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
	Jugo	LECHE UHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40.804	3.6°C	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal endulzado	PAN DULCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.12	TA	
	Agua potable en caso de no poder cumplirse con agua APTA, esto no aplica si se entregaron cocinetas en cartulina UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

ESTACIONES DE POLICIA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 17/07/2025 | No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	22	AMBN	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,2	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10	80°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	48,6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	18,4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	34,8	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	20	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA DE HUEVO CON TOMATE LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	50	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	2,2	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:50a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48,4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,2	80°C	
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE MANDO CON LIMN Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,2	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,4	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40,4	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: solo se utiliza en el refrigerio nocturno de contrato UNO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 18/07/2025 | **No MENÚ: 3**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,7	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,718	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	8,118	4,3°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,078	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	48,114	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,236	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,452	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,8	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,84	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,178	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	47,916	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,84	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,858	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	20,196	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,028	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	49,896	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGHURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,996	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,88	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: este se coloca si en alimentación contiene un porcentaje LIHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METRO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	TºC	
DESAYUNO	FRUTA	VARIADA	ARB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30	ARB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CONSISTENTE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.2	65°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.2	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m.	48.6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m.	16.4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	34.8	82°C	
	Energetico	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y HABICO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	2.2	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	43.4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16.2	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	802°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	34.2	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	20.4	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN HOJAS CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	17.2	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	50.4	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
	Jugo	HOMB	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	40.4	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN DE DILCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	12	TA	
	Agua potable en caso de requerir suplementos con algun JUGO, esto no aplica si en el indicador nocturno se consumen LIFE	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA COORDINADORA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2025

No MENU: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS '	T°C
DESAYUNO	PESCA	MARGARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24.72	AMB
	BEBIDA	DOLCHE DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.646	85°C
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.506	80°C
	Cereal acompañ	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.566	79°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA
ALMUERZO	Fruta	MORA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.058	87°C
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m	16.892	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35.844	82°C
	Energetico	PANCAMOTADA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.6	80°C
	Vegetales	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.48	3.8°C
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51.5	4°C
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Agua isotonica (Jugo de manzana preparamos con agua NOTA: pero no deben ir en el refrigerio solamente va suministrado LIMO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA
	Cereal endulzado	PAN DE JUNCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	12.36	T.A
	Jugo	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	41.612	3.6°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA
CENA	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	51.912	3.6°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	17.716	3.9°C
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	21.012	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	35.226	80°C
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16.274	79°C
	Grupo o cereza	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49.852	80°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 21/07/2025	No MENÚ: 6

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24,84	AMB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,986	3,8°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PASTA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,974	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,75	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,094	80°C	
	Proteico	PESCADO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,397	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NO T.A. esto se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 22/07/2025	No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,89	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,47	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,506	80°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,568	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,058	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,892	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35,844	82°C	
	Energético	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,48	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,266	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,852	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,304	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,226	80°C	
	Energético	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,012	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,716	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,912	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,612	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,36	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 23/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA [3 UND]	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,461	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,659	3,1°C	
	Cereal Elaboracion	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	17,181	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	51,75	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,595	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	35,397	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON UMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	52,164	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	41,814	3,6°C	
	Cereal Empacado	PASTELECE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 24/07/2025

No MENÚ: 9

TEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	PIZZA	SANDIO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	31.2	AMB	
	PASTELES	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	10.606	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	12.089	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	50.128	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7.00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	50.544	87°C	
	Proteina	CARNE DE RES	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	17.056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	36.192	82°C	
	Tuberculo	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	20.8	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	16.64	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	62	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	2.288	T A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal adicional	Algun cereal en caso de requerir presentacion con algun NO? si esta en alguno o en el siguiente nosotros lo suministramos?												
	Jugo	BEBIDA LIGHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42.015	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN BLANCO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.48	T A	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 25/07/2025

No MENÚ: 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	24,84	AMB	
	PROTEICO	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10.764	80°C	
	CEREAL	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,68	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	17,585	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON UMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	51,75	4°C	
	Postre	SOGADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	22,77	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	35,397	80°C	
	Energético	PLATANO VERDE	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA LHF	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDEJOS	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	12,42	T.A	
	Agua usada siempre se realiza preparaciones con agua NOTA: esto es agua que se usa en el refrigerio nocturno no contiene cloro	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 28/07/2025

No MENÚ: 11

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO ENVIADO EN PORCIÓN "	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	HAMBURNA	ANB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.75	ANB	
	PROTEICO	DJERO CUNDA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.405	4°C	
	CEREAL	PAN DE 6/L	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.505	79°C	
	BEBIDA	CO.LADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.405	82°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	49.815	83°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.81	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	35.67	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	20.3	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.4	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE MANDARINA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	51.25	4°C	
	Fruta	GALLETA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	2.255	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	49.61	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16.4	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	35.055	80°C	
	Energetico	YUCA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	20.91	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	17.63	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	51.66	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUANABANA EXCLUSIVE	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	41.41	3.6°C	
	Cereal endulzado	PAN BLANCO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	12.3	TA	
	Agua potable en caso de no haber disponibilidad con agua de sabor se debe consumir una vaso de agua natural	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	NA	NA	

ERIKA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 27/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCIÓN *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	30,6	AMB	
	BEBIDA	HUEVO REVUELTO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	10,404	81°C	
	PROTEICO	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	12,24	79°C	
	Cereal elaborado	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	49,164	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,572	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,728	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	35,496	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,32	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	51	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	2,244	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,368	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	16,32	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	34,884	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	20,808	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	17,544	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	51,408	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:25pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	41,208	4,2 °C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	12,24	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua POTA, aplica lo aplica si en el integrante entrega su muestra UNT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2023 | No MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C
DESAYUNO	Fruta	Limón	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.9	AMB
	Proteico	Carne de cerdo	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	13.802	80°C
	Cereal	Arepa	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.36	78°C
	Bebida	Agua aromática	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50.058	85°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
ALMUERZO	Fruta-Crema	Fresa	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m	50.058	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.892	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	35.844	82°C
	Tuberculo	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20.8	80°C
	Vegetales	Ensalada de repollo con zanahoria con limon	92°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.48	3.8°C
	Bebida	Jugo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
	Agua jornada	Agua potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
CENA	Fruta-Crema	Sopa de lentejas	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49.852	80°C
	Proteico	Huevo revuelto	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16.48	78°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33.236	80°C
	Tuberculo	Yuca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21.012	80°C
	Vegetales	Ensalada de tomate cohombro y lechuga	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.716	3.9°C
	Fruta	Jugo de fresa	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51.912	3.8°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA
	Agua	Bebida lulo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
		Azucar Potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Firma Coordinadora

Firma Nodenado de Alimentos

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 28/07/2025	No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	SANDIA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,95	AMB	
	PROTEICO	QUESO	4 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,455	4,6°C	
	CEREAL	AREPA	62°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,993	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	53,463	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	51,759	87°C	
	Proteico	PIERNA DE POLLO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,466	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	37,062	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	64°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	21,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,04	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	53,25	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	2,343	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,546	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,614	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,423	80°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,726	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,679	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	53,676	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,026	3,7°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,78	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 30/07/2025 | No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	32,4	T.A	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,016	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,96	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	54	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	52,488	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,712	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	37,584	82°C	
	Energético	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	21,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,28	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	54	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	2,376	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,272	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,936	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22,032	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,576	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	54,432	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,632	3.6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,96	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra fruta	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 31/07/2025	No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMU/ESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANDEJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,2	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,128	85°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,528	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,688	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,544	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	17,056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,192	82°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,8	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,64	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	52	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,288	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	50,336	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	22,88	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,568	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,216	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,888	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,416	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42,016	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,48	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en la refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	01 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		1:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	198	UPPV	175	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	6	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	198	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	198	CTI	0	C	C	C	FIRMA
		SIJIN	9	C	C	C	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	02 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	188	UPPV	180	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	188	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	188	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	03 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,8°C	4°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:15 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:45 a. m.	HORA DE ENTREGA			HORA DE ENTREGA		

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	202	UPPV	193	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	202	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	202	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	04 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	05 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOAMTE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:30 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	06 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	4°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	4°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,6°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,8°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA		
FECHA DE ENTREGA:	07 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	08 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	85°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,5°C	3.9°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	83°C	ARROZ	87°C	81°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,6°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	4°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	09 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	89°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	82°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,3°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA	85°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:33 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	10 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	89°C	87°C	SOPA DE PLATANO	88°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	87°C	80°C	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	HUEVO REVUELTO	82°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	84°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3.8°C	
5				PAPA PASTUSA	83°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,9°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	11 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3.5°C	3,8°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA										
FECHA DE ENTREGA:	12 DE JULIO 2025						MENU:		12		
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO						PLACA VEHICULO (S):		GET 602		
COMPONENTES											
N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO	
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE	
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO	
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C		
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C		
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C		
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C		
7				CARAMELO	AMB	AMB					
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	
HORA DE ENTREGA	7:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	196	UPPV	189	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	196	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	196	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	13 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	84°C	82°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	80°C	80°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	91°C	86°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	14 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,1°C	3,4°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:50 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.

PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	15 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	Fernando Toro	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:34 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	16 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PASTA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	17 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:50 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	18 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,5°C	4,3°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	88°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	87°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	19 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	84°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	AMB	AMB	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:31 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	199	UPPV	192	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	199	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	199	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	20 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega°	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega°	CENA	T° Salida	T° Entrega°	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	ARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:17 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:09 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	21 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,8°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	22 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:06 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	23 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	87°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,1°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	88°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	88°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,6°C	3,9°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	24 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:15 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	25 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	26 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	89°C	83°C	SOPA DE BLANQUILLO	89°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	40°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	90°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.
HORA DE ENTREGA	7:09 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	27 DE JULIO 2025	MENU:	12
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:25 a. m.	HORA DE SALIDA		10:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	28 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	29 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	91°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	86°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	4°C	4,8°C	PERNIL DE POLLO	86°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:20 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:54 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	213	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	213	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	213	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	30 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3,9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:35 a. m	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	215	UPPV	201	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	215	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	215	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	31 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3;45 PM	HORA DE ENTREGA		3;45 PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	207	UPPV	193	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	207	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	207	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

OBLIGACIÓN 2

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	01 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		1:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	198	UPPV	175	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	6	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	198	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	198	CTI	0	C	C	C	FIRMA
		SIJIN	9	C	C	C	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	02 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	188	UPPV	180	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	188	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	188	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	03 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,8°C	4°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:15 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:45 a. m.	HORA DE ENTREGA			HORA DE ENTREGA		

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	202	UPPV	193	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	202	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	202	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	04 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	05 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOAMTE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:30 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	06 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	4°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	4°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,6°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,8°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA		
FECHA DE ENTREGA:	07 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	08 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	85°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,5°C	3.9°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	83°C	ARROZ	87°C	81°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,6°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	4°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	09 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	89°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	82°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,3°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA	85°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:33 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	10 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	89°C	87°C	SOPA DE PLATANO	88°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	87°C	80°C	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	HUEVO REVUELTO	82°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	84°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3.8°C	
5				PAPA PASTUSA	83°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,9°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	11 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3.5°C	3,8°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA										
FECHA DE ENTREGA:	12 DE JULIO 2025						MENU:		12		
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO						PLACA VEHICULO (S):		GET 602		
COMPONENTES											
N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO	
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE	
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO	
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C		
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C		
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C		
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C		
7				CARAMELO	AMB	AMB					
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	
HORA DE ENTREGA	7:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	196	UPPV	189	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	196	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	196	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	13 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	84°C	82°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	80°C	80°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	91°C	86°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	14 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,1°C	3,4°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:50 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.

PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	15 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	Fernando Toro	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:34 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	16 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PASTA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	17 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:50 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	18 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,5°C	4,3°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	88°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	87°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	19 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	84°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	AMB	AMB	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:31 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	199	UPPV	192	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	199	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	199	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	20 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega°	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega°	CENA	T° Salida	T° Entrega°	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	ARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:17 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:09 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	21 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,8°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	22 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:06 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	23 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	87°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,1°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	88°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	88°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,6°C	3,9°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	24 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:15 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	25 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	26 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	89°C	83°C	SOPA DE BLANQUILLO	89°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	40°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	90°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.
HORA DE ENTREGA	7:09 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	27 DE JULIO 2025	MENU:	12
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:25 a. m.	HORA DE SALIDA		10:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	28 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	29 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	91°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	86°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	4°C	4,8°C	PERNIL DE POLLO	86°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:20 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:54 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	213	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	213	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	213	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	30 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3,9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:35 a. m	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	215	UPPV	201	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	215	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	215	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	31 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3;45 PM	HORA DE ENTREGA		3;45 PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	207	UPPV	193	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	207	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	207	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

OBLIGACIÓN 3

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 01/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,65	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,031	81°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,831	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,651	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	46,413	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,862	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,234	77,5°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,1	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,28	4°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,75	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,101	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	46,222	80°C	
	Proteico	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	32,661	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	19,482	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,426	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,132	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	38,582	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	11,46	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en abastecimiento cuentan en suministro UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

No MENU: 2

FECHA: 02/07/2025

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCION *	TºC
REFRIGERIO NOCTURNO	Agua potable	No cuenta con servicio de acueducto en el refrigerio nocturno de diciembre (12)											
	Jugo	AZUCAR POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	TA
	Cereal endulzado	AREQUIPE	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	38.38	3.6°C
ALMUERZO	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA
	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	47.88	3.4°C
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16.34	3.8°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	19.38	79.5°C
	Complemento	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	32.49	78.2°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE CEBOLLA DE HERO CON TOMATE LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	15.2	79°C
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	2.3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	47.5	3.8°C
	Proteico	AREQUIPE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	15.2	4°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	19	78°C
	Complemento	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	33.08	77.5°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE CEBOLLA DE HERO CON TOMATE LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	15.58	79°C
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	2.3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m	46.17	81°C
	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30pm	NA	NA
DESAYUNO	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	11.59	79°C
	Cereal endulzado	AREQUIPE	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	7.79	78°C
	Proteico	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	45.79	81°C
	Bebida	COLADA DE AVENA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	28.5	TA
	Fruta	NARANJA	TA	C	C	C	C	> 200 gr					

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 03/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,923	81°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,323	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,383	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	49,329	81°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,646	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	35,322	77,5°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	20,3	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,24	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	50,75	3,8°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30 a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua MDTA, solo se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PREDUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 04/07/2023

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,1	T.A	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,784	81°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,854	79°C	
	Cereal elaborado	PANOS SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,854	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,142	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	13,908	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,758	77,5°C	
	Energético	YUCA	61°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,4	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,52	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	48,5	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,134	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00 p. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	46,948	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,174	78,2°C	
	Energético	PLATANO VERDE	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	19,788	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	16,684	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	48,888	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,84	T.A	
	Agua potable en caso de existir intoxicaciones con tipo MEA existe ne agua si en el embarque tuviamos suficiente U.H.T	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 05/07/2025

No MENÚ: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,25	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,995	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,995	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,895	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	ARVEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	47,385	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,99	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	33,93	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	19,5	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,6	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	48,75	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,145	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	47,19	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	15,6	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	33,345	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	19,89	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16,77	80°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49,14	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,39	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,7	T.A	
	Agua potable en caso de fallos/ interrupciones con agua. NOTA: esto no aplica para el refrigerio nocturno suministrado UNF	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 07/07/2025

No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	25,22	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	47,142	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	9,894	80°C	
	Cereal elaborado	PANDE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	11,834	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	47,142	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	63°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,908	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	33,756	82°C	
	Energetico	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	19,4	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,52	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	48,5	4°C	
	Proteo	BOCADILLO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	2,134	AMB	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	46,948	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,174	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,788	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,684	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	48,868	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,64	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparacion con agua NO SE debe de aplicar si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 08/07/2025 | **No MENÚ:** 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,95	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,513	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,72	3,9°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,773	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	46,899	85°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,826	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	33,582	83°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON TOMATE	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,44	3,6°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	48,25	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,123	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	46,706	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	15,44	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	33,003	81°C	
	Energético	PLATANO MADURO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	19,686	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE REPOLLO Y CEBOLLA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16,598	4°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	48,636	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:35pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	38,986	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	11,58	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 09/07/2025 | **No MENÚ:** 9

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	60°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	65°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparados con agua NO APTA esto no aplica ni en el refrigerio nocturno ni en ninguno	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 09/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,958	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	86°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, ESTA debe ser agua que en el consumo cumpla con la resolución 2115	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 10/07/2025 | **No MENÚ: 10**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	AMB	
	PROTEINA	CARNE DE CERDO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,76	80°C	
	CEREAL	AREPA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	21,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 11/07/2025 | **No MENÚ:** 11

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,52	AMB	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,232	3,8°C	
	CEREAL	PAN DE SAL	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,76	79°C	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	33,516	80°C	
	Energético	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: solo no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 12/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,48	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10,192	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,76	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,628	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	49	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,592	3,6°C	
	Carnet elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NESTLE pero no aplica si en el refrigerio nocturno suministra LIVIT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | REGISTRACIONES DE POLICÍA

FECHA: 13/07/2023 | No. MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 DÍAS)	DISTRIBUCIÓN				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO DESVIDO EN PONEDOR °	T°C
DESAYUNO	Fruta	Sandía	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Huevo de codorniz	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arroz blanco	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchicha de pollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Lentejas	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
DESAYUNO	Fruta	Manzana	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Queso de cabra	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arepa	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena hojuelas con canela y vainilla	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema de verduras	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Pollo guisado	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Apto celiaco se cocina sin contacto preparaciones con trigo AGTIA en el área indicada Cubierta de salchichas (1/2)	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
CENA	Fruta	Sandía	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	47.916	80°C
	Proteico	Huevo de codorniz	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	15.84	79°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	33.858	80°C
	Energetico	Vaca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	20.196	80°C
	Suplemento	Ensalada de repollo con cebolla y tomate	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	17.028	3.9°C
	Jugo	Jugo de fruta	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	49.896	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Cereal saborizado	Pandebono	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 14/07/2025

No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:50am	30.3	AMB	
	PROTEICO	QUESO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,07	3,4°C	
	CEREAL	AREPA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,322	78°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	50,702	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	49,086	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	35,148	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,2	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,5	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:40a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,884	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,756	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	34,542	80°C	
	Energético	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	20,604	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,786	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	50,904	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	40,804	AMB	
	Cereal empacado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	12,12	T.A	
	Agua potable en caso de existir restricciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 15/07/2025

No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIONES *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,353	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,18	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,75	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49,329	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,846	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	35,322	82°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	20,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,24	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	50,75	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de refrigerio preparados con agua NEVERA esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO DERIVDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMBN	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.3	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.682	85°C	
	MOTILEO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.282	80°C	
	Cereal endulzado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.322	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49.088	87°C	
	Frijoles	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	33.148	82°C	
	Tenguillos	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.2	80°C	
	Huevo/tofu	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON RODAJAS CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.16	3.8°C	
ALMUERZO	Bebida	JUGO DE MANGUYA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.5	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	2.222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48.884	80°C	
	Frijoles	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22.22	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34.342	80°C	
	Tenguillos	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20.604	80°C	
	Fruta/dulce	ENSALADA DE TOMATE Y MANGHUA CON LIMON	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.372	3.9°C	
	Agua	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50.904	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
	Jugo	LECHE UHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40.804	3.6°C	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal endulzado	PAN DULCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.12	TA	
	Agua potable en caso de no poder cumplirse con agua APTA, esto no aplica si se entregaron cocinetas en cartulina UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

ESTACIONES DE POLICIA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 17/07/2025 | No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	22	AMBN	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,2	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10	80°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	48,6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	18,4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	34,8	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	20	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA DE HUEVO CON TOMATE LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	50	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	2,2	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:50a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48,4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,2	80°C	
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE MANDO CON LIMN Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,2	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,4	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40,4	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: solo se utiliza en el refrigerio nocturno de contrato UNO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 18/07/2025 | **No MENÚ: 3**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,7	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,718	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	8,118	4,3°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,078	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	48,114	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,236	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,452	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,8	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,84	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,178	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	47,916	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,84	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,858	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	20,196	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,028	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	49,896	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGHURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,996	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,88	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: este se coloca si en alimentación contiene un porcentaje LIHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METRO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	TºC	
DESAYUNO	FRUTA	VARIADA	ARB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30	ARB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CONSISTENTE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.2	65°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.2	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m.	48.6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m.	16.4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	34.8	82°C	
	Energetico	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y HABICO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	2.2	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	43.4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16.2	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	802°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	34.2	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	20.4	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN HOJAS CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	17.2	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	50.4	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
	Jugo	HOMB	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	40.4	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN DE DILCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	12	TA	
	Agua potable en caso de requerir suplementos con algun JUGO, esto no aplica si en el indicador nocturno se consumen LIFE	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA COORDINADORA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2025

No MENU: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS '	T°C
DESAYUNO	PESCA	MARGARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24.72	AMB
	BEBIDA	DOLCHE DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.646	85°C
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.506	80°C
	Cereal acompañ	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.566	79°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA
ALMUERZO	Fruta	MORA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.058	87°C
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m	16.892	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35.844	82°C
	Energetico	PANCAMOTADA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.6	80°C
	Vegetales	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.48	3.8°C
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51.5	4°C
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Agua isotonica (Jugo de manzana preparamos con agua NOTA: pero no deben ir en el refrigerio solamente va suministrado LIMO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA
	Cereal endulzado	PAN DE JUNCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	12.36	T.A
	Jugo	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	41.612	3.6°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA
CENA	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	51.912	3.6°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	17.716	3.9°C
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	21.012	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	35.226	80°C
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16.274	79°C
	Grupo o cereza	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49.852	80°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 21/07/2025	No MENÚ: 6

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24,84	AMB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,986	3,8°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PASTA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,974	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,75	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,094	80°C	
	Proteico	PESCADO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,397	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NO T.A. esto se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 22/07/2025	No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,89	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,47	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,506	80°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,568	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,058	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,892	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35,844	82°C	
	Energético	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,48	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,266	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,852	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,304	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,226	80°C	
	Energético	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,012	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,716	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,912	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,612	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,36	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 23/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA [3 UND]	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,461	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,659	3,1°C	
	Cereal Elaboracion	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	17,181	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	51,75	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,595	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	35,397	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON UMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	52,164	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	41,814	3,6°C	
	Cereal Empacado	PASTELECE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 24/07/2025

No MENÚ: 9

TEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	PIZZA	SANDIO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	31.2	AMB	
	PASTELES	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	10.606	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	12.089	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	50.128	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7.00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	50.544	87°C	
	Proteina	CARNE DE RES	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	17.056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	36.192	82°C	
	Tuberculo	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	20.8	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	16.64	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	62	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	2.288	T A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal adicional	Algun cereal en caso de requerir presentacion con algun NO? Si esta en alguno o en el siguiente nacional no comunicarlo?												
	Jugo	BEBIDA LIGHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42.015	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN BLANCO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.48	T A	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 25/07/2025

No MENÚ: 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	24,84	AMB	
	PROTEICO	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10.764	80°C	
	CEREAL	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,68	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	17,585	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON UMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	51,75	4°C	
	Postre	SOGADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	22,77	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	35,397	80°C	
	Energético	PLATANO VERDE	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA LHF	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDEJOS	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	12,42	T.A	
	Agua usada siempre se realiza preparaciones con agua NOTA: esto es agua que se usa en el refrigerio nocturno no contiene cloro	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 28/07/2025

No MENÚ: 11

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO ENVIADO EN PORCIÓN "	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	HAMBURNA	ANB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.75	ANB	
	PROTEICO	DJERO CUNDA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.405	4°C	
	CEREAL	PAN DE 6/L	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.505	79°C	
	BEBIDA	CO.LADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.405	82°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	49.815	83°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.81	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	35.67	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	20.3	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.4	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE MANDARINA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	51.25	4°C	
	Fruta	GALLETA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	2.255	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	49.61	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16.4	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	35.055	80°C	
	Energetico	YUCA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	20.91	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	17.63	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	51.66	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUANABANA EXCLUSIVE	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	41.41	3.6°C	
	Cereal endulzado	PAN BLANCO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	12.3	TA	
	Agua potable en caso de no haber disponibilidad con agua de sabor se debe consumir una vaso de agua natural	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	NA	NA	

ERIKA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 27/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCIÓN *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	30,6	AMB	
	BEBIDA	HUEVO REVUELTO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	10,404	81°C	
	PROTEICO	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	12,24	79°C	
	Cereal elaborado	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	49,164	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,572	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,728	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	35,496	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,32	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	51	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	2,244	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,368	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	16,32	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	34,884	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	20,808	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	17,544	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	51,408	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:25pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	41,208	4,2 °C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	12,24	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: aplica lo aplica si en el integrado empleo su variedad UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2023 | No MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C
DESAYUNO	Fruta	Limón	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.9	AMB
	Proteico	Carne de cerdo	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	13.802	80°C
	Cereal	Arepa	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.36	78°C
	Bebida	Agua aromática	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50.058	85°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
ALMUERZO	Fruta-Crema	Fresa	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m	50.058	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.892	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	35.844	82°C
	Tuberculo	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20.8	80°C
	Vegetales	Ensalada de repollo con zanahoria con limon	92°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.48	3.8°C
	Bebida	Jugo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
	Agua jornada	Agua potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
CENA	Fruta-Crema	Sopa de lentejas	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49.852	80°C
	Proteico	Huevo revuelto	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16.48	78°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33.236	80°C
	Tuberculo	Yuca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21.012	80°C
	Vegetales	Ensalada de tomate cohombro y lechuga	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.716	3.9°C
	Fruta	Jugo de fresa	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51.912	3.8°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA
	Agua	Bebida lulo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
		Azucar Potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Firma Coordinadora

Firma Nodenado de Alimentos

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 28/07/2025	No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	SANDIA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,95	AMB	
	PROTEICO	QUESO	4 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,455	4,6°C	
	CEREAL	AREPA	62°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,993	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	53,463	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	51,759	87°C	
	Proteico	PIERNA DE POLLO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,466	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	37,062	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	64°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	21,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,04	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	53,25	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	2,343	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,546	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,614	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,423	80°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,726	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,679	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	53,676	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,026	3,7°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,78	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 30/07/2025 | No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	32,4	T.A	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,016	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,96	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	54	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	52,488	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,712	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	37,584	82°C	
	Energético	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	21,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,28	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	54	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	2,376	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,272	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,936	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22,032	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,576	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	54,432	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,632	3.6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,96	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra fruta	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 31/07/2025	No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMU/ESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANDEJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,2	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,128	85°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,528	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,688	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,544	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	17,056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,192	82°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,8	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,64	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	52	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,288	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	50,336	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	22,88	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,568	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,216	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,888	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,416	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42,016	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,48	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en la refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	01 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		1:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	198	UPPV	175	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	6	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	198	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	198	CTI	0	C	C	C	FIRMA
		SIJIN	9	C	C	C	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	02 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	188	UPPV	180	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	188	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	188	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	03 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,8°C	4°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:15 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:45 a. m.	HORA DE ENTREGA			HORA DE ENTREGA		

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	202	UPPV	193	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	202	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	202	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	04 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	05 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOAMTE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:30 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	06 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	4°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	4°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,6°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,8°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA		
FECHA DE ENTREGA:	07 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	08 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	85°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,5°C	3.9°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	83°C	ARROZ	87°C	81°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,6°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	4°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	09 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	89°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	82°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,3°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA	85°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:33 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	10 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	89°C	87°C	SOPA DE PLATANO	88°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	87°C	80°C	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	HUEVO REVUELTO	82°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	84°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3.8°C	
5				PAPA PASTUSA	83°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,9°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	11 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3.5°C	3,8°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA										
FECHA DE ENTREGA:	12 DE JULIO 2025						MENU:		12		
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO						PLACA VEHICULO (S):		GET 602		
COMPONENTES											
N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO	
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE	
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO	
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C		
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C		
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C		
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C		
7				CARAMELO	AMB	AMB					
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	
HORA DE ENTREGA	7:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	196	UPPV	189	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	196	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	196	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	13 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	84°C	82°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	80°C	80°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	91°C	86°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	14 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,1°C	3,4°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:50 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.

PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	15 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	Fernando Toro	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:34 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	16 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PASTA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	17 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:50 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	18 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,5°C	4,3°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	88°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	87°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	19 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	84°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	AMB	AMB	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:31 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	199	UPPV	192	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	199	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	199	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	20 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega°	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega°	CENA	T° Salida	T° Entrega°	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	ARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:17 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:09 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	21 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,8°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	22 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:06 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	23 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	87°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,1°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	88°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	88°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,6°C	3,9°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	24 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:15 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	25 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	26 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	89°C	83°C	SOPA DE BLANQUILLO	89°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	40°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	90°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.
HORA DE ENTREGA	7:09 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	27 DE JULIO 2025	MENU:	12
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:25 a. m.	HORA DE SALIDA		10:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	28 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	29 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	91°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	86°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	4°C	4,8°C	PERNIL DE POLLO	86°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:20 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:54 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	213	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	213	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	213	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	30 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3,9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:35 a. m	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	215	UPPV	201	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	215	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	215	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	31 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3;45 PM	HORA DE ENTREGA		3;45 PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	207	UPPV	193	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	207	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	207	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

OBLIGACIÓN 4

REGISTRO FOTOFRAFICO DE ISOTERMICOS

- Se ha asegurado la entrega diaria de recipientes isotérmicos, en cantidad y condiciones acordes con la necesidad de la Entidad, garantizando que mantengan las temperaturas adecuadas para la conservación segura de los alimentos hasta su consumo.







OBLIGACIÓN 5

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-LTS)	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
						OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	ACEITE	55	LTS	09KR/183	27/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BLANQUILLO	19	KG	300625	1/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ARROZ	273	KG	19S	1/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ARVEJA	10	KG	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AVENA	2,5	KG	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AZUCAR	50	KG	1606253	2/07/2027	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CHOCOLATE	8	KG	1049	24/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	FRIJOL	19	KG	10725	1/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LECHE EN POLVO	20	KG	300/93	9/08/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LENTEJA	28	KG	5401884	7/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MAZAMORRA	12	KG	6621663	25/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	COCADAS	550	KG	3275	22/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PANELA	18	KG	1522	20/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PANELITA	550	KG	656PO606	2/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	SAL	50	KG	19010325	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	HUEVO	1375	UND	E31E	19/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BOCADILLO	825	KG	02725/ASJA	5/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	AJO	1,43	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BANANO	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	67,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CILANTRO	4,95	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	GUAYABA DULCE	68,75	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	HABICHUELA	26,125	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LIMON	24,2	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANDARINA	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANGO	66	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANZANA	550	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MARACUYA	82,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	NARANJA	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PAPA COMUN	468	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PAPA CRIOLLA	82,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PEPINO	63,2	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PIMENTON	1,375	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PLATANO	123	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	REPOLLO	22	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	TOMATE DE ARBOL	41,25	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	TOMATE ROJO	147,95	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	YUCA	99	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ZANAHORIA	125,125	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	ACEITE	60	LTS	C	101224	10/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ARROZ	288	KG	C	29-ene	14/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ARVEJA	12	KG	C	29/2	15/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AVENA EN HOJUELA	8	KG	C	170251M3	19/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AZUCAR	60	KG	C	180924	18/09/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	FRIJOL	10	KG	C	28-mar	9/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE EN POLVO	24	KG	C	1072025	1/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LENTEJA	19	KG	C	29-may	18/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MAYONESA	5	KG	C	157	7/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PANELA	22	KG	C	14	31/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	SAL	25	KG	C	4160625	1/07/2027	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ROLLITO POSTRE	1100	KG	C	727	25/02/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	GALLETA POSTRE	825	KG	C	724	4/02/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ATUN	176	UNIDAD	C	LAW11A2025	11/01/2029	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	E31E	19/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	8/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	AJO	4,3	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	BANANO	412	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	78	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CILANTRO	8	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	GUAYABA DULCE	17,2	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	HABICHUELA	17	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LIMON	60	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANDARINA	550	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANGO	467	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANZANA	467	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MARACUYA	71,9	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	NARANJA	47	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PAPA COMUN	238	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PAPA CRIOLLA	47	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PEPINO	29	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PIMENTON	4,67	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PLATANO	150	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	REPOLLO	62	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	TOMATE DE ARBOL	44	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	TOMATE ROJO	175	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	YUCA	80	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ZANAHORIA	167	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	AJO	1.43	KG	C	8/07/2025	17/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	BANANO	275	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	67	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CILANTRO	4.95	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	GUAYABA DULCE	68	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	HABICHUELA	27	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LIMON	25	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LULO	14	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANDARINA	275	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANGO	66	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANZANA	550	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MARACUYA	82	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	NARANJA	275	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PAPA COMUN	468	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PAPA CRIOLLA	82.5	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PEPINO	64	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PIMENTON	2	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PLATANO	120	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	REPOLLO	22	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	TOMATE DE ARBOL	42	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	TOMATE ROJO	150	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	YUCA	99	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ZANAHORIA	134	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	ACEITE	53	LTS	C	2514113	21/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ARROZ	286	KG	C	C294P41659	3/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ARVEJA	10	KG	C	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AVENA EN HOJUELA	8	KG	C	13/12/2010	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AZUCAR	60	KG	C	25020314	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	FRIJOL	10	KG	C	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE EN POLVO	24	KG	C	2005255305	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LENTEJA	19	KG	C	104M8T1	14/04/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MAYONESA	5	KG	C	163	13/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PANELA	18	KG	C	5B	25/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	SAL	23	KG	C	16170525	25/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ROLLITO POSTRE	1100	KG	C	3275	22/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	GALLETA POSTRE	825	KG	C	1522	20/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	656PO606	19/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	ACEITE	60	LTS	C	2514113	21/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ARROZ	282	KG	C	C294P41659	3/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ARVEJA	24	KG	C	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AVENA EN HOJUELA	5	KG	C	13/12/2010	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AZUCAR	82	KG	C	25020314	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CHOCOLATE	4	KG	C	1049	24/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	FRIJOL	10	KG	C	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE EN POLVO	18	KG	C	2005255305	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LENTEJA	17	KG	C	104M8T1	14/04/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MAYONESA	1	KG	C	163	13/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PANELA	10	KG	C	5B	12/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PASTA	6	KG	C	1325	27/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	SAL	24	KG	C	16170525	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PANELITA POSTRE	275	KG	C	C327	12/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ROLLITO POSTRE	550	KG	C	3275	20/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	GALLETA POSTRE	275	KG	C	1522	10/12025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	656PO606	19/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ATUN	173	UNIDAD	C	12022025	27/01/2029	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	AJO	4,3	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CEBOLLA CABEZONA	78,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CILANTRO	7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	GUAYABA DULCE	74,72	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	HABICHUELA	17,2	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LIMON	60,7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANDARINA	40	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANGO	80,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANZANA	467	UNIDAD	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MARACUYA	71,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	NARANJA	46	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PAPA COMUN	238	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PAPA CRIOLLA	47,1	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PEPINO	28,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PIMENTON	4,67	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PLATANO	136	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	REPOLLO	61,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	TOMATE DE ARBOL	43	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	TOMATE ROJO	176	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	YUCA	79,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ZANAHORIA	165,7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	CARNE DE RES	151	KG	C	14538	2/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CARNE DE CERDO	78	KG	C	307	3/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PECHUGA	59	KG	C	725	17/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	QUESO	45	LB	C	50725	15/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AREPAS	690	UND	C	612	30/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	8/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	CARNE DE CERDO	115	KG	C	11209	9/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PECHUGA DE POLLO	80	KG	C	7062025	17/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PERNIL DE POLLO	150	KG	C	1112	1/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CARNE DE RES MAGRA	131	KG	C	14540	5/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	QUESO	56	LB	C	140629	24/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AREPAS	1205	UND	C	529	30/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	1498C09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRASNSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	CARNE DE CERDO	107	KG	C	11209	9/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PECHUGA DE POLLO	66	KG	C	7062025	17/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PERNIL DE POLLO	126	KG	C	1108	30/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CARNE DE RES MAGRA	151	KG	C	14540	5/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	QUESO	30	LB	C	140625	21/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AREPAS	1205	UND	C	520	27/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	149BC09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	CARNE DE CERDO	167	KG	C	112709	7/09/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PECHUGA DE POLLO	66	KG	C	7062025	7/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PERNIL DE POLLO	126	KG	C	1108	30/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CARNE DE RES MAGRA	151	KG	C	14536	2/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	QUESO	30	LB	C	140625	21/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AREPAS	1205	UND	C	520	27/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	149BC09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 01/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,65	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,031	81°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,831	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,651	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	46,413	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,862	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,234	77,5°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,1	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,28	4°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,75	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,101	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	46,222	80°C	
	Proteico	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	32,661	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	19,482	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,426	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,132	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	38,582	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	11,46	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en abastecimiento cuentan en suministro UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

No MENU: 2

FECHA: 02/07/2025

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCION *	TºC
REFRIGERIO NOCTURNO	Agua potable	No cuenta con servicio de acueducto en el refrigerio nocturno de diciembre (12)											
	Jugo	AZUCAR POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	TA
	Cereal endulzado	AREQUIPE	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	38.38	3.6°C
ALMUERZO	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA
	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	47.88	3.4°C
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16.34	3.8°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	19.38	79.5°C
	Complemento	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	32.49	78.2°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE CEBOLLA DE HERO CON TOMATE LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	15.2	79°C
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	2.3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	47.5	3.8°C
	Proteico	AREQUIPE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	15.2	4°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	19	78°C
	Complemento	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	33.08	77.5°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE CEBOLLA DE HERO CON TOMATE LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	15.58	79°C
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	2.3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m	46.17	81°C
	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30pm	NA	NA
DESAYUNO	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	11.59	79°C
	Cereal endulzado	AREQUIPE	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	7.79	78°C
	Proteico	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	45.79	81°C
	Bebida	COLADA DE AVENA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	28.5	TA
	Fruta	NARANJA	TA	C	C	C	C	> 200 gr					

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 03/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,923	81°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,323	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,383	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	49,329	81°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,646	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	35,322	77,5°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	20,3	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,24	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	50,75	3,8°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30 a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua MDTA, solo se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PREDUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 04/07/2023

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,1	T.A	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,784	81°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,854	79°C	
	Cereal elaborado	PANOS SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,854	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,142	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	13,908	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,758	77,5°C	
	Energético	YUCA	61°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,4	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,52	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	48,5	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,134	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00 p. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	46,948	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,174	78,2°C	
	Energético	PLATANO VERDE	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	19,788	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	16,684	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	48,888	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,84	T.A	
	Agua potable en caso de existir intoxicaciones con tipo MEA existe ne agua si en el embarque tuviamos suficiente U.H.T	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 05/07/2025

No MENÚ: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,25	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,995	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,995	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,895	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	ARVEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	47,385	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,99	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	33,93	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	19,5	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,6	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	48,75	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,145	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	47,19	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	15,6	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	33,345	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	19,89	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16,77	80°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49,14	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,39	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,7	T.A	
	Agua potable en caso de fallos/ interrupciones con agua. NOTA: esto no aplica para el refrigerio nocturno suministrado UNF	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 07/07/2025

No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	25,22	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	47,142	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	9,894	80°C	
	Cereal elaborado	PANDE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	11,834	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	47,142	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	63°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,908	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	33,756	82°C	
	Energetico	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	19,4	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,52	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	48,5	4°C	
	Proteo	BOCADILLO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	2,134	AMB	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	46,948	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,174	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,788	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,684	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	48,868	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,64	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparacion con agua NO SE debe de aplicar si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 08/07/2025 | **No MENÚ:** 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,95	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,513	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,72	3,9°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,773	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	46,899	85°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,826	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	33,582	83°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON TOMATE	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,44	3,6°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	48,25	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,123	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	46,706	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	15,44	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	33,003	81°C	
	Energético	PLATANO MADURO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	19,686	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE REPOLLO Y CEBOLLA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16,598	4°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	48,636	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:35pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	38,986	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	11,58	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 09/07/2025 | **No MENÚ:** 9

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	60°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	65°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparados con agua NO APTA esto no aplica ni en el refrigerio nocturno ni en ninguno	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 09/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,958	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	86°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, ESTA debe ser agua que en el consumo cumpla con la resolución 2115	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 10/07/2025 | **No MENÚ: 10**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	AMB	
	PROTEINA	CARNE DE CERDO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,76	80°C	
	CEREAL	AREPA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	21,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 11/07/2025 | **No MENÚ:** 11

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,52	AMB	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,232	3,8°C	
	CEREAL	PAN DE SAL	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,76	79°C	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	33,516	80°C	
	Energético	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: solo no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 12/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,48	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10,192	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,76	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,628	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	49	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,592	3,6°C	
	Carnet elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NESTLE pero no aplica si en el refrigerio nocturno suministra LIVIT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | REGISTRACIONES DE POLICÍA

FECHA: 13/07/2023 | No. MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 DÍAS)	DISTRIBUCIÓN				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO DESVIDO EN PONEDOR °	T°C
DESAYUNO	Fruta	Sandía	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Huevo de codorniz	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arroz blanco	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchicha de pollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Lentejas	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
DESAYUNO	Fruta	Manzana	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Queso de cabra	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arepa	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena hojuelas con canela y vainilla	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema de verduras	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Pollo guisado	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Apto celiaco se cocina sin contacto preparaciones con trigo AGTIA en el área indicada Cubierta de salchichas (1/2)	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
CENA	Fruta	Sandía	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	47.916	80°C
	Proteico	Huevo de codorniz	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	15.84	79°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	33.858	80°C
	Energetico	Vaca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	20.196	80°C
	Suplemento	Ensalada de repollo con cebolla y tomate	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	17.028	3.9°C
	Jugo	Jugo de fruta	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	49.896	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Cereal saborizado	Pandebono	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 14/07/2025

No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:50am	30.3	AMB	
	PROTEICO	QUESO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,07	3,4°C	
	CEREAL	AREPA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,322	78°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	50,702	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	49,086	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	35,148	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,2	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,5	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:40a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,884	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,756	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	34,542	80°C	
	Energético	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	20,604	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,786	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	50,904	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	40,804	AMB	
	Cereal empacado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	12,12	T.A	
	Agua potable en caso de existir restricciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 15/07/2025

No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIONES *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,353	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,18	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,75	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49,329	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,846	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	35,322	82°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	20,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,24	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	50,75	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de refrigerio preparados con agua NEVERA esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO DERIVDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMBN	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.3	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.682	85°C	
	MOTILEO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.282	80°C	
	Cereal endulzado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.322	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49.088	87°C	
	Frijoles	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	33.148	82°C	
	Tenguillos	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.2	80°C	
	Huevo/tofu	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON RODAJAS CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.16	3.8°C	
ALMUERZO	Bebida	JUGO DE MANGUYA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.5	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	2.222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48.884	80°C	
	Frijoles	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22.22	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34.342	80°C	
	Tenguillos	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20.604	80°C	
	Fruta/dulce	ENSALADA DE TOMATE Y MANGHUA CON LIMON	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.372	3.9°C	
	Agua	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50.904	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
	Jugo	LECHE UHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40.804	3.6°C	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal endulzado	PAN DULCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.12	TA	
	Agua potable en caso de no poder cumplirse con agua APTA, esto no aplica si se entregaron cocinetas en cartulina UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

ESTACIONES DE POLICIA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 17/07/2025 | No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	22	AMBN	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,2	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10	80°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	48,6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	18,4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	34,8	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	20	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA DE HUEVO CON TOMATE LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	50	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	2,2	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:50a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48,4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,2	80°C	
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE MANDO CON LIMN Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,2	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,4	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40,4	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: solo se utiliza en el refrigerio nocturno de contrato UNO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 18/07/2025 | **No MENÚ: 3**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,7	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,718	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	8,118	4,3°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,078	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	48,114	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,236	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,452	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,8	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,84	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,178	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	47,916	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,84	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,858	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	20,196	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,028	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	49,896	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGHURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,996	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,88	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: este se coloca si en alimentación contiene un porcentaje LIHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METRO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	TºC	
DESAYUNO	FRUTA	VARIADA	ARB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30	ARB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CONSISTENTE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.2	65°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.2	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m.	48.6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m.	16.4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	34.8	82°C	
	Energetico	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y HABICO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	2.2	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	43.4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16.2	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	802°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	34.2	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	20.4	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN HOJAS CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	17.2	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	50.4	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
	Jugo	HOMB	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	40.4	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN DE DILCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	12	TA	
	Agua potable en caso de requerir suplementos con algun JUGO, esto no aplica si en el indicador nocturno se consumen LIFE	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA COORDINADORA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2025

No MENU: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS '	T°C
DESAYUNO	PESCA	MARGARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24.72	AMB
	BEBIDA	DOLCHE DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.646	85°C
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.506	80°C
	Cereal acompañ	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.566	79°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA
ALMUERZO	Fruta	MORA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.058	87°C
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m	16.892	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35.844	82°C
	Energetico	PANCAMOTADA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.6	80°C
	Vegetales	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.48	3.8°C
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51.5	4°C
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Agua isotonica (Jugo de manzana preparamos con agua NOTA: pero no deben ir en el refrigerio solamente va suministrado LIMO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA
	Cereal endulzado	PAN DE JUNCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	12.36	T.A
	Jugo	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	41.612	3.6°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA
CENA	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	51.912	3.6°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	17.716	3.9°C
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	21.012	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	35.226	80°C
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16.274	79°C
	Grupo o cereza	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49.852	80°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 21/07/2025	No MENÚ: 6

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24,84	AMB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,986	3,8°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PASTA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,974	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,75	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,094	80°C	
	Proteico	PESCADO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,397	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NO T.A. esto se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 22/07/2025	No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,89	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,47	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,506	80°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,568	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,058	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,892	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35,844	82°C	
	Energético	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,48	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,266	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,852	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,304	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,226	80°C	
	Energético	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,012	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,716	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,912	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,612	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,36	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 23/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA [3 UND]	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,461	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,659	3,1°C	
	Cereal Elaboracion	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	17,181	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	51,75	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,595	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	35,397	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON UMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	52,164	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	41,814	3,6°C	
	Cereal Empacado	PASTELECE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 24/07/2025

No MENÚ: 9

TEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	PIZZA	SANDIO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	31.2	AMB	
	PASTELES	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	10.606	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	12.089	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	50.128	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7.00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	50.544	87°C	
	Proteina	CARNE DE RES	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	17.056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	36.192	82°C	
	Tuberculo	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	20.8	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	16.64	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	62	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	2.288	T A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal adicional	Algun cereal en caso de requerir presentacion con algun NO? Si esta en alguno o en el siguiente nacional no comunicarlo?												
	Jugo	BEBIDA LIGHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42.015	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN BLANCO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.48	T A	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 25/07/2025

No MENÚ: 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	24,84	AMB	
	PROTEICO	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10.764	80°C	
	CEREAL	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,68	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	17,585	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON UMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	51,75	4°C	
	Postre	SOGADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	22,77	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	35,397	80°C	
	Energético	PLATANO VERDE	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA LHF	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDEJOS	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	12,42	T.A	
	Agua usada siempre se realiza preparaciones con agua NOTA: esto es agua que se usa en el refrigerio nocturno no contiene cloro	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 28/07/2025

No MENÚ: 11

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO ENVIADO EN PORCIÓN "	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	HAMBURNA	ANB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.75	ANB	
	PROTEICO	DJERO CUNDA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.405	4°C	
	CEREAL	PAN DE 6/L	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.505	79°C	
	BEBIDA	CO.LADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.405	82°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	49.815	83°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.81	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	35.67	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	20.3	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.4	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE MANDARINA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	51.25	4°C	
	Fruta	GALLETA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	2.255	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	49.61	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16.4	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	35.055	80°C	
	Energetico	YUCA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	20.91	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	17.63	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	51.66	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUANABANA EXCLUSIVE	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	41.41	3.6°C	
	Cereal endulzado	PAN BLANCO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	12.3	TA	
	Agua potable en caso de no haber disponibilidad con agua de sabor se debe consumir una vaso de agua natural	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	NA	NA	

ERIKA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 27/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCIÓN *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	30,6	AMB	
	BEBIDA	HUEVO REVUELTO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	10,404	81°C	
	PROTEICO	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	12,24	79°C	
	Cereal elaborado	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	49,164	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,572	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,728	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	35,496	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,32	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	51	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	2,244	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,368	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	16,32	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	34,884	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	20,808	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	17,544	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	51,408	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:25pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	41,208	4,2 °C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	12,24	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: aplica lo aplica si en el integrado empleo su variedad UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2023 | No MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C
DESAYUNO	Fruta	Limón	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.9	AMB
	Proteico	Carne de cerdo	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	13.802	80°C
	Cereal	Arepa	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.36	78°C
	Bebida	Agua aromática	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50.058	85°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
ALMUERZO	Fruta-Crema	Fresa	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m	50.058	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.892	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	35.844	82°C
	Tuberculo	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20.8	80°C
	Vegetales	Ensalada de repollo con zanahoria con limon	92°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.48	3.8°C
	Bebida	Jugo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
	Agua jornada	Agua potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
CENA	Fruta-Crema	Sopa de lentejas	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49.852	80°C
	Proteico	Huevo revuelto	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16.48	78°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33.236	80°C
	Tuberculo	Yuca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21.012	80°C
	Vegetales	Ensalada de tomate cohombro y lechuga	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.716	3.9°C
	Fruta	Jugo de fresa	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51.912	3.8°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA
	Agua	Bebida lulo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
		Azucar Potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Firma Coordinadora

Firma Nodenado de Alimentos

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 28/07/2025	No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	SANDIA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,95	AMB	
	PROTEICO	QUESO	4 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,455	4,6°C	
	CEREAL	AREPA	62°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,993	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	53,463	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	51,759	87°C	
	Proteico	PIERNA DE POLLO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,466	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	37,062	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	64°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	21,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,04	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	53,25	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	2,343	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,546	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,614	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,423	80°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,726	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,679	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	53,676	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,026	3,7°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,78	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 30/07/2025 | No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	32,4	T.A	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,016	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,96	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	54	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	52,488	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,712	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	37,584	82°C	
	Energético	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	21,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,28	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	54	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	2,376	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,272	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,936	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22,032	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,576	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	54,432	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,632	3.6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,96	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra fruta	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 31/07/2025	No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMU/ESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANDEJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,2	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,128	85°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,528	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,688	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,544	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	17,056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,192	82°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,8	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,64	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	52	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,288	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	50,336	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	22,88	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,568	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,216	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,888	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,416	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42,016	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,48	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en la refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	01 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		1:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	198	UPPV	175	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	6	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	198	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	198	CTI	0	C	C	C	FIRMA
		SIJIN	9	C	C	C	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	02 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	188	UPPV	180	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	188	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	188	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	03 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,8°C	4°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:15 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:45 a. m.	HORA DE ENTREGA			HORA DE ENTREGA		

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	202	UPPV	193	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	202	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	202	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	04 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	05 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOAMTE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:30 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	06 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	4°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	4°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,6°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,8°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA		
FECHA DE ENTREGA:	07 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	08 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	85°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,5°C	3.9°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	83°C	ARROZ	87°C	81°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,6°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	4°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	09 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	89°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	82°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,3°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA	85°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:33 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	10 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	89°C	87°C	SOPA DE PLATANO	88°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	87°C	80°C	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	HUEVO REVUELTO	82°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	84°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3.8°C	
5				PAPA PASTUSA	83°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,9°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	11 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3.5°C	3,8°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA										
FECHA DE ENTREGA:	12 DE JULIO 2025						MENU:		12		
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO						PLACA VEHICULO (S):		GET 602		
COMPONENTES											
N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO	
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE	
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO	
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C		
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C		
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C		
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C		
7				CARAMELO	AMB	AMB					
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	
HORA DE ENTREGA	7:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	196	UPPV	189	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	196	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	196	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	13 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	84°C	82°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	80°C	80°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	91°C	86°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	14 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,1°C	3,4°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:50 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.

PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	15 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	Fernando Toro	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:34 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	16 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PASTA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	17 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:50 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	18 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,5°C	4,3°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	88°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	87°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	19 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	84°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	AMB	AMB	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:31 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	199	UPPV	192	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	199	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	199	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	20 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega°	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega°	CENA	T° Salida	T° Entrega°	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	ARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:17 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:09 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	21 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,8°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	22 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:06 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	23 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	87°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,1°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	88°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	88°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,6°C	3,9°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	24 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:15 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	25 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	26 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	89°C	83°C	SOPA DE BLANQUILLO	89°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	40°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	90°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.
HORA DE ENTREGA	7:09 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	27 DE JULIO 2025	MENU:	12
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:25 a. m.	HORA DE SALIDA		10:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	28 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	29 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	91°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	86°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	4°C	4,8°C	PERNIL DE POLLO	86°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:20 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:54 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	213	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	213	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	213	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	30 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3,9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:35 a. m	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	215	UPPV	201	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	215	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	215	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	31 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3;45 PM	HORA DE ENTREGA		3;45 PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	207	UPPV	193	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	207	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	207	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

OBLIGACIÓN 6

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

ilac-MRA

Informe emitido el: 29 de Julio de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-44707
Empresa	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS 901534496-1
Direccion	CARRERA 10 # 39 30
Solicitante	JULIAN MARTINEZ
Telefono	3136350124
Fecha toma de muestras	2025-07-21
Hora toma de muestras	09:31:00
Fecha recepcion de muestras	2025-07-21
Hora recepcion de muestras	10:30:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Centro de producción
Codigo de muestra	MC-6885-25
Nombre	Jugo de tomate de árbol en agua
Temperatura de toma de muestra	26.4 ^{o}C
Temperatura de ingreso	11.7 ^{o}C
Cantidad de muestra	500 mL
Lote	Menú 7
Fecha de produccion	2025-07-21
Fecha de vencimiento	2025-07-24
Fecha de analisis o siembra	2025-07-21
Encargado o manipulador	Estefany Quintero

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g o mL	+/- N.R UFC/g o mL	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g o mL
* Rto de E.coli	<10 UFC/g o mL	+/- N.R UFC/g o mL	NTC 4458:2018	100 UFC/g o mL
Listeria monocytogenes en 25g	Ausencia UFC/g o mL	+/- N.R UFC/g o mL	Procedimiento aislamiento e identificacion de Listeria monocytogenes Chromagar M PR MA 1003	Ausencia UFC/g o mL

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel.(6)345 3567 - 326 2006 - 3262003 Cels.:315 503 5634
313 652 2669 E-mail: aliscca@gmail.com - www.aliscca.com.co Pereira - Colombia

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
14-LAB-016

ilac-MRA

Informe emitido el: 29 de Julio de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-44707
Empresa	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS 901534496-1
Direccion	CARRERA 10 # 39 30
Solicitante	JULIAN MARTINEZ
Telefono	3136350124
Fecha toma de muestras	2025-07-21
Hora toma de muestras	09:31:00
Fecha recepcion de muestras	2025-07-21
Hora recepcion de muestras	10:30:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Centro de producción
Codigo de muestra	MC-6886-25
Nombre	Pechuga de pollo cocinada
Temperatura de toma de muestra	68.4 ^{o}C
Temperatura de ingreso	11.7 ^{o}C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	Menú 2
Fecha de produccion	2025-07-21
Fecha de vencimiento	2025-07-24
Fecha de analisis o siembra	2025-07-21
Encargado o manipulador	Antonio

Análisis	Resultado	Incertidumbre	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022 1 4.1
*Rto de Bacillus cereus	<10 UFC/g o mL	+/- N.R UFC/g o mL	NTC 4679/2006	<100 UFC/g o mL
Salmonella en 25g	Ausencia UFC/g o mL	+/- N.R UFC/g o mL	Metodo para aislamiento e identificacion de Salmonella spp M PR MA 1005	Ausencia UFC/g o mL
* Rto de E.coli	<10 UFC/g o mL	+/- N.R UFC/g o mL	NTC 4458:2018	<10 UFC/g o mL
Listeria monocytogenes en 25g	Ausencia UFC/g o mL	+/- N.R UFC/g o mL	Procedimiento aislamiento e identificacion de Listeria monocytogenes Chromagar M PR MA 1003	Ausencia UFC/g o mL
*Rto Staphylococcus coagulasa positiva	<10 UFC/g o mL	+/- N.R UFC/g o mL	NTC 4779/2007	<100 UFC/g o mL

La incertidumbre aqui reportada corresponde a una incertidumbre expandida, la cual se obtuvo al multiplicar la incertidumbre estandar combinada por un factor de cobertura de 2, suministrando un nivel de confianza mayor al 95%. Regla de decision binaria con zona de seguridad igual a U. El criterio de evaluacion cuando se aplica esta basado en resultados de ensayo tanto dentro como fuera del alcance de la acreditacion. En el laboratorio Aliscca S.A.S, contamos con acreditacion ONAC, vigente a la fecha, con codigo de acreditacion 14-LAB-016 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Las actividades de evaluacion de la conformidad marcadas con * no estan incluidas en el certificado de acreditacion. La conclusion se basa en actividades de evaluacion de la conformidad tanto incluidas como no incluidas en el alcance de acreditacion.

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera T

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel.(6)345 3567 - 326 2006 - 3262003 Cels.:315 503 5634
313 652 2669 E-mail: aliscca@gmail.com - www.aliscca.com.co Pereira - Colombia

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 29 de Julio de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

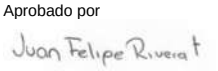
Servicio Microbiologico	SMC-44707
Empresa	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS 901534496-1
Direccion	CARRERA 10 # 39 30
Solicitante	JULIAN MARTINEZ
Telefono	3136350124
Fecha toma de muestras	2025-07-21
Hora toma de muestras	09:31:00
Fecha recepcion de muestras	2025-07-21
Hora recepcion de muestras	10:30:00
Causa del analisis	Control de Calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Centro de producción
Codigo de muestra	MC-6887-25
Tipo de muestra	Ambiente
Nombre	Ambiente área preliminar
Temperatura de ingreso	11.7 ^{o}C
Fecha de analisis o siembra	2025-07-21
Encargado o manipulador	Barbara Hurtado

Area evaluada	Análisis	Resultado	Técnica/Método	PARAMETRO SUGERIDOS	
Ambiente área preliminar	*Rto de mesofilos	<1 UFC/ 15Min de exposicion	Rto en placa	0	Desinfectado
				1-10	Limpio
				11-49	En riesgo
				>49	Contaminado
Ambiente área preliminar	*Rto de mohos y levaduras	.9 UFC/ 15Min de exposicion	Rto en placa	0	Desinfectado
				1-10	Limpio
				11-49	En riesgo
				>49	Contaminado
Ambiente área preliminar	*Rto de levaduras	<1 UFC/ 15Min de exposicion	Rto en placa	0	Desinfectado
				1-10	Limpio
				11-49	En riesgo
				>49	Contaminado
Ambiente área preliminar	*Rto de Mohos	.9 UFC/ 15Min de exposicion	Rto en placa	0	Desinfectado
				1-10	Limpio
				11-49	En riesgo
				>49	Contaminado

OBSERVACIONES:
El ambiente analizado se encuentra en el rango de **LIMPIO** según el parámetro sugerido.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por



Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología

Fin de informe

Cra. 11 Nº 40-105 Barrio Mayorca Tel.(6)345 3567 - 326 2006 - 3262003 Cels.:315 503 5634
313 652 2669 E-mail: aliscca@gmail.com - www.aliscca.com.co Pereira - Colombia

OBLIGACIÓN 7

CERTIFICACION DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES ARTÍCULO 50 DE LA LEY 789 DE 2002 Y LA LEY 1150 DE 2007

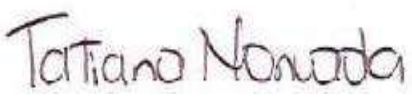
ANGIE TATIANA CRISTANCHO MONCADA, identificada con cedula de ciudadanía No. 1.088.316.476 expedida en Pereira y Tarjeta Profesional No. 244379-T, actuando en mi calidad de Revisora Fiscal de la empresa HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS, identificada con NIT. 901.534.496-1

CERTIFICA

Que de acuerdo con lo ordenado en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Empresa HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS con NIT. 901.534.496-1 se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto sobre los aportes a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, que se derivan de la relación laboral con sus empleados, teniendo en cuenta las disposiciones legales vigentes para tal fin, durante los últimos seis (6) meses.

Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002. Cuando sea el caso de conformidad con lo dispuesto en el artículo 20 de la Ley 1607 de 2012.

Para constancia se firma a los cinco (05) días del mes de agosto de 2025.



ANGIE TATIANA CRISTANCHO MONCADA
C.C. No. 1.088.316.476 de Pereira
Contador T.P. No. 244379-T



República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

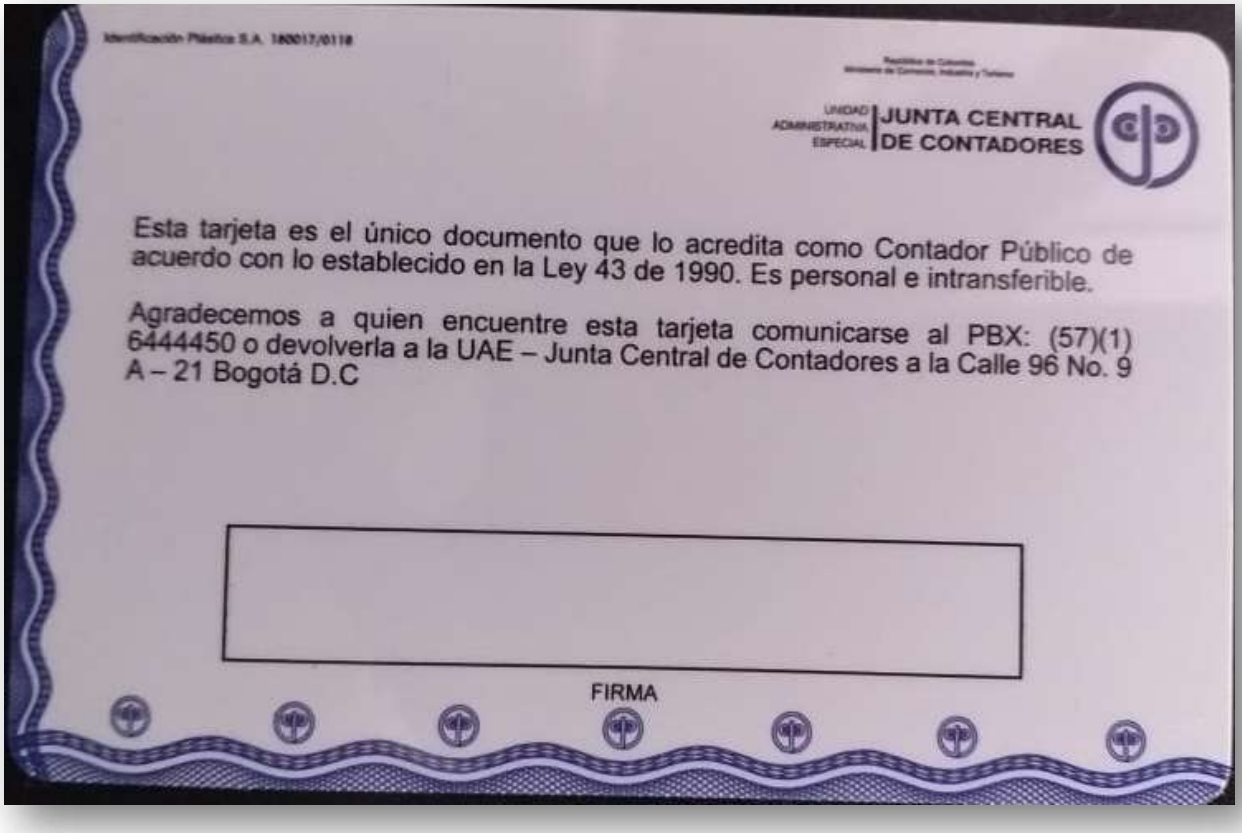
244379-T

ANGIE TATIANA
CRISTANCHO MONCADA
C.C. 1088316476
RES. INSCRIPCION 565 DEL 06/07/2018
UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
DIRECTOR GENERAL

251570

271464



Identificación Plástica S.A. 160017/0118

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 6444450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Calle 96 No. 9 A – 21 Bogotá D.C

FIRMA

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

CAE5B5BE64C529AA

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **ANGIE TATIANA CRISTANCHO MONCADA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1088316476 de PEREIRA (RISARALDA) Y Tarjeta Profesional No 244379-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS ******************************* ** ***

EL CONTADOR PUBLICO NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACION DE ACTUALIZAR EL REGISTRO

Dado en BOGOTA a los 5 días del mes de Agosto de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.088.316.476

CRISTANCHO MONCADA

APELLIDOS

ANGIE TATIANA

NOMBRES

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 30-MAR-1994

PEREIRA
(RISARALDA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.54 ESTATURA

O+ G.S. RH

F SEXO

02-ABR-2012 PEREIRA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

P-2400100-00372248-F-1088316476-20120503 0029775633A 1 38260205

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901534496	1	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	calle 11 21 a 27	PEREIRA-RISARALDA	3333333	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-07	1646561097	9489246478	E	2025/07/22	2025/07/22	BANCOLOMBIA	0	$7,559,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS (17 Afiliados)						$19,132,635	$3,123,500			$19,132,635	$765,500			$19,132,635	$765,500			$19,132,635	$200,100		$0	$0
Centro de Trabajo: 1044 (17 Afiliados)						$19,132,635	$3,123,500			$19,132,635	$765,500			$19,132,635	$765,500			$19,132,635	$200,100		$0	$0
Ciudad: PEREIRA Depto: RISARALDA (17 Afiliados)						$19,132,635	$3,123,500			$19,132,635	$765,500			$19,132,635	$765,500			$19,132,635	$200,100		$0	$0
1	CC	1094887627	ARIAS ALEXANDER	230301	1	$47,450	$7,600	EPS037	1	$47,450	$1,900	CCF44	1	$47,450	$1,900	14-4	1	$47,450	$500	1	$0	$0
2	CC	1004627784	BETANCUR VALENTINA	230301	1	$47,450	$7,600	EPS041	1	$47,450	$1,900	CCF44	1	$47,450	$1,900	14-4	1	$47,450	$500	1	$0	$0
3	CC	1113305346	CORTES MAURICIO	25-14	12	$2,120,000	$339,200	EPS010	12	$2,120,000	$84,800	CCF44	12	$2,120,000	$84,800	14-4	12	$2,120,000	$22,200	12	$0	$0
4	CC	1069745700	GARCIA LAURA	230301	30	$2,000,000	$320,000	EPS017	30	$2,000,000	$80,000	CCF44	30	$2,000,000	$80,000	14-4	30	$2,000,000	$20,900	30	$0	$0
5	CC	17345422	GARZON JORGE	25-14	30	$1,980,000	$316,800	EPS005	30	$1,980,000	$79,200	CCF44	30	$1,980,000	$79,200	14-4	30	$1,980,000	$20,700	30	$0	$0
6	CC	73181528	GONZALEZ ANTONIO	230301	1	$53,334	$8,600	EPS005	1	$53,334	$2,200	CCF44	1	$53,334	$2,200	14-4	1	$53,334	$600	1	$0	$0
7	CC	1004683997	GONZALEZ CRISTIAN	230301	1	$47,450	$7,600	EPS041	1	$47,450	$1,900	CCF44	1	$47,450	$1,900	14-4	1	$47,450	$500	1	$0	$0
8	CC	75004426	HINCAPIE JULIAN	25-14	1	$47,450	$7,600	EPS002	1	$47,450	$1,900	CCF44	1	$47,450	$1,900	14-4	1	$47,450	$500	1	$0	$0
9	CC	1075630101	LADINO MARY	230301	30	$1,800,000	$288,000	EPS005	30	$1,800,000	$72,000	CCF44	30	$1,800,000	$72,000	14-4	30	$1,800,000	$18,800	30	$0	$0
10	CC	1088329949	LOPEZ NATALIA	230301	30	$3,465,000	$554,400	EPS017	30	$3,465,000	$138,600	CCF44	30	$3,465,000	$138,600	14-4	30	$3,465,000	$36,200	30	$0	$0
11	CC	1060649517	MARIN ALEXANDRA	231001	7	$793,334	$127,000	EPS010	7	$793,334	$31,800	CCF44	7	$793,334	$31,800	14-4	7	$793,334	$8,300	7	$0	$0
12	CC	18608643	MARTINEZ JULIAN	230201	30	$6,200,000	$1,054,000	EPS018	30	$6,200,000	$248,000	CCF44	30	$6,200,000	$248,000	14-4	30	$6,200,000	$64,800	30	$0	$0
13	CC	1113858397	MONTIEL DIEGO	25-14	7	$332,150	$53,200	EPS002	7	$332,150	$13,300	CCF44	7	$332,150	$13,300	14-4	7	$332,150	$3,500	7	$0	$0
14	CC	1088313391	QUINTERO ESTEFANY	230301	1	$47,450	$7,600	EPS002	1	$47,450	$1,900	CCF44	1	$47,450	$1,900	14-4	1	$47,450	$500	1	$0	$0
15	CC	1007192795	RINCON ESTEFANY	25-14	1	$56,667	$9,100	ESSC62	1	$56,667	$2,300	CCF44	1	$56,667	$2,300	14-4	1	$56,667	$600	1	$0	$0
16	CC	42127988	ROMERO CLAUDIA	230301	1	$47,450	$7,600	EPS010	1	$47,450	$1,900	CCF44	1	$47,450	$1,900	14-4	1	$47,450	$500	1	$0	$0
17	CC	1193105373	TABAREZ JUAN	230301	1	$47,450	$7,600	EPS041	1	$47,450	$1,900	CCF44	1	$47,450	$1,900	14-4	1	$47,450	$500	1	$0	$0
EMPLEADO				**PENSION**				**SALUD**				**CCF**				**RIESGOS**				**PARAFISCALES**		
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: HEALTHY IBAGUE (3 Afiliados)						$10,800,000	$1,728,000			$10,800,000	$432,000			$10,800,000	$432,000			$10,800,000	$112,900		$0	$0
Centro de Trabajo: HEALTHY BODEGA TOLIMA (3 Afiliados)						$10,800,000	$1,728,000			$10,800,000	$432,000			$10,800,000	$432,000			$10,800,000	$112,900		$0	$0
Ciudad: IBAGUE Depto: TOLIMA (3 Afiliados)						$10,800,000	$1,728,000			$10,800,000	$432,000			$10,800,000	$432,000			$10,800,000	$112,900		$0	$0
18	CC	65699174	BARRERO MAYERLY	25-14	30	$4,950,000	$792,000	EPS005	30	$4,950,000	$198,000	CCF50	30	$4,950,000	$198,000	14-4	30	$4,950,000	$51,700	30	$0	$0
19	CC	28628276	LOZANO SANDRA	230301	30	$2,350,000	$376,000	EPS017	30	$2,350,000	$94,000	CCF50	30	$2,350,000	$94,000	14-4	30	$2,350,000	$24,600	30	$0	$0
20	CC	1110459668	RUBIO DIEGO	231001	30	$3,500,000	$560,000	EPS005	30	$3,500,000	$140,000	CCF50	30	$3,500,000	$140,000	14-4	30	$3,500,000	$36,600	30	$0	$0
Total			**Afiliados(20)**			$29,932,635	$4,851,500			$29,932,635	$1,197,500			$29,932,635	$1,197,500			$29,932,635	$313,000		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901534496	1	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	calle 11 21 a 27	PEREIRA-RISARALDA	3333333	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-07	1646561097	9489246478	E	2025/07/22	2025/07/22	BANCOLOMBIA	0	$7,559,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				20	$4,851,500	$0	$0	$4,851,500
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$687,000	$0	$0	$687,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	6	$1,517,900	$0	$0	$1,517,900
PORVENIR	230301	800,224,808	8	11	$1,592,600	$0	$0	$1,592,600
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$1,054,000	$0	$0	$1,054,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				20	$313,000	$0	$0	$313,000
COLPATRIA ARP	14-4	860,002,183	9	20	$313,000	$0	$0	$313,000
CCF (ADMINISTRADORAS: 2)				20	$1,197,500	$0	$0	$1,197,500
COMFAMILIAR RISARALDA	CCF44	891,480,000	1	17	$765,500	$0	$0	$765,500
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	3	$432,000	$0	$0	$432,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 8)				20	$1,197,500	$0	$0	$1,197,500
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$2,300	$0	$0	$2,300
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	3	$118,500	$0	$0	$118,500
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$312,600	$0	$0	$312,600
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$1,900	$0	$0	$1,900
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	3	$5,700	$0	$0	$5,700
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD S.A.	EPS018	805,001,157	2	1	$248,000	$0	$0	$248,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	3	$17,100	$0	$0	$17,100
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	5	$491,400	$0	$0	$491,400
TOTAL				20	$7,559,500	$0	$0	$7,559,500

OBLIGACIÓN 8

	FORMATO DE REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y EQUIPOS	CODIGO	FT-SNB-01
		VERSION	02
		EMISION	27/06/2025

AÑO: 2025 MES: JULIO

CONCENTRACIONES UTILIZADAS:	JABON INDUSTRIAL NEUTRO CONCENTRADO 100mL/L AGUA AMONIO CUATERNARIO: 3.3 mL/L AGUA HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%: 4 mL/L AGUA

AREA	DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Estibas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canastillas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cubrepisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Puertas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Zona Exterior	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
BAÑOS / VESTIERES / OFICINA	Sanitarios	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Duchas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Lavamanos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canecas de residuo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Espejos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Sillas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Estanterias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	cubrepisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canastillas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Mesón	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Lavamanos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Puertas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Escritorios	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Archivador	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Impresora	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Computadores	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Lavamanos oficina	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Recipiente de residuos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	REALIZÓ																															
	VERIFICÓ																															

✓ CUMPLE: El equipo trabajó y se realizó la actividad de L&D

✗ NO CUMPLE: El equipo trabajó y no se realizó adecuadamente la actividad de L&D

NOTA: cualquier observación de la jornada laboral en cuanto a protocolos de higiene y desinfección deben quedar planteados al respaldo de la hoja

	FORMATO DE REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y EQUIPOS	CODIGO	FT-SNB-01
		VERSION	02
		EMISION	27/06/2025

AÑO: 2025 **MES:** JULIO

CONCENTRACIONES UTILIZADAS:
JABON INDUSTRIAL NEUTRO CONCENTRADO 100mL/L AGUA
AMONIO CUATERNARIO: 3,3 mL/L. AGUA
HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%: 4 mL/L. AGUA

ÁREA \ DÍA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
PRELIMINADO / ENSALADA	Mesón acero inoxidable	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Mesón con poceta	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Peta papas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Procesadoras de fruver	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Tablas de picado	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cuchillos y pelapapas manuales	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Filtros de agua	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Menaje	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canecas de residuos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Ventanas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
BODEGA ALMACENAMIENTO GRANO	Estibas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Estanterías	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cubrepisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Ollas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	REALIZÓ																															
	VERIFICÓ																															

✓ CUMPLE: El equipo trabajó y se realizó la actividad de L&D
✗ NO CUMPLE: El equipo trabajó y no se realizó adecuadamente la actividad de L&D

NOTA: cualquier observación de la jornada laboral en cuanto a protocolos de higiene y desinfección deben quedar planteados al respaldo de la hoja

	FORMATO DE REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y EQUIPOS	CODIGO	PT-SNB-01
		VERSION	02
		EMISION	27/06/2025

AÑO: 2025 MES: JULIO

CONCENTRACIONES UTILIZADAS:	JABON INDUSTRIAL NEUTRO CONCENTRADO 100mL/L AGUA AMONIO CUATERNARIO: 3,3 mL/L. AGUA HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%: 4 mL/L. AGUA

ÁREA	DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
SHUT DE BASURAS	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Puertas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canecas de residuos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pediluvio	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Exteriores	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cuarto de reciclaje	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
COCINA CALIENTE / PRODUCCIÓN	Marmita 1	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Marmita 2	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Estufas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pailas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Ollas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Extractores	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	campana extractora	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	REALIZÓ																															
	VERIFICÓ																															

✓ CUMPLE: El equipo trabajó y se realizó la actividad de L&D

✗ NO CUMPLE: El equipo trabajó y no se realizó adecuadamente la actividad de L&D

NOTA: cualquier observación de la jornada laboral en cuanto a protocolos de higiene y desinfección deben quedar planteados al respaldo de la hoja

	FORMATO DE REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y EQUIPOS	CODIGO	FT-SNB-01
		VERSION	02
		EMISION	27/06/2025

AÑO: 2025 **MES:** JULIO

CONCENTRACIONES UTILIZADAS:	JABON INDUSTRIAL NEUTRO CONCENTRADO 100mL/L AGUA AMONIO CUATERNARIO: 3,3 mL/L, AGUA HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%: 4 mL/L. AGUA

ÁREA	DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
UTENSILIOS-ISOTERMICOS	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canastillas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Utensilios	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ollas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Estibas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Puerta	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Isotermicos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
AREA DE LAVADO	Posetas de desinfeccion	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Posetas de enjuague	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Mesones de lavado	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cuarto de aseo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Recipientes de residuos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Ventanas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PASILLOS ENTRE AREAS	Licuadoras	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cubrepisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Ventanas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	REALIZÓ																															
	VERIFICÓ																															

✓ CUMPLE: El equipo trabajó y se realizó la actividad de L&D

✗ NO CUMPLE: El equipo trabajó y no se realizó adecuadamente la actividad de L&D

NOTA: cualquier observación de la jornada laboral en cuanto a protocolos de higiene y desinfección deben quedar planteados al respaldo de la hoja

	FORMATO DE REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y EQUIPOS	CODIGO	FT-SNB-01
		VERSION	02
		EMISION	27/06/2025

AÑO: 2025 MES: JULIO

CONCENTRACIONES UTILIZADAS:	JABON INDUSTRIAL NEUTRO CONCENTRADO 100ml/L AGUA AMONIO CUATERNARIO 3.3 ml/L AGUA HIPOCLORITO DE SODIO AL 13% 4 ml/L AGUA

ÁREA	DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
RECEPCION YCAVA DE REFRIGERACION	Estibas																															
	Canastillas																															
	Bascula																															
	Piso																															
	paredes																															
	Techos																															
	Puertas																															
PORCIONADO DE CARNES	Mesón en acero inoxidable																															
	utensilios																															
	Piso																															
	Paredes																															
	Puerta																															
	Techo																															
	Tablas de porcionado																															
	Canastillas y utensilios																															
CAVA DE CONGELACIÓN	Piso																															
	Paredes																															
	Techo																															
	Canastillas																															
	Estibas																															
	Puerta																															
	Cortina plástica																															
	REALIZÓ																															
	VERIFICÓ																															

✓ CUMPLE: El equipo trabajó y se realizó la actividad de L&D

✗ NO CUMPLE: El equipo trabajó y no se realizó adecuadamente la actividad de L&D

NOTA: cualquier observación de la jornada laboral en cuanto a protocolos de higiene y desinfección deberá quedar planteados al respaldo de la hoja

	FORMATO ROTACIÓN DE PRODUCTOS DESINFECTANTES	CODIGO: FT- SNB-03
		VERSION: 02
		EMISION: 30-04-2025

PLANTA: ESTACIONES DE POLICIA	AÑO: 2025	MES:JULIO

DÍA	FECHA	DESINFECTANTE			CONCENTRACION	AREA DE APLICACIÓN							RESPONSABLE	OBSERVACIONES
		H	A	P		Vo	Ba	Pr	Rc	Rg	Le	Sh		
1/07/2025	1	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
2/07/2025	2	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
3/07/2025	3	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
4/07/2025	4	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
5/07/2025	5		X	X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
6/07/2025	6	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	CAMILO	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
7/07/2025	7	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
8/07/2025	8	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
9/07/2025	9	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
10/07/2025	10	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	CAMILO	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
11/07/2025	11		X	X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
12/07/2025	12	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
13/07/2025	13	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
14/07/2025	14	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
15/07/2025	15	X		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	CAMILO	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
16/07/2025	16		x	X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
17/07/2025	17	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
18/07/2025	18	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
19/07/2025	19	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
20/07/2025	20	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
21/07/2025	21		x	X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	CAMILO	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
22/07/2025	22	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
23/07/2025	23	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
24/07/2025	24	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
25/07/2025	25	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
26/07/2025	26		x	X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	JULIAN	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
27/07/2025	27	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	JULIAN	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
28/07/2025	28	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	JULIAN	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
29/07/2025	29	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	JULIAN	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
30/07/2025	30	x		X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	JULIAN	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS
31/07/2025	31		x	X	200 PPM	X	X	X	X	X	X	X	BARBARA	PERACETICO FRUTAS Y VERDURAS

CONVENCIONES:

DESINFECTANTES	
H	Hipoclorito de sodio
A	Amonio cuaternario
P	Acido Peracetico

AREAS DE APLICACIÓN	
Vo	Vestier / Oficina Ing
Ba	Baños/Cocineta
Pr	Prelimina/ Produccion / Porcionado
Rc	Refrigeracion / Congelacion
Rg	Recepcion de granos y fruver
Le	Lavado/Empaque
Sh	Shut de basura

VERIFICACION POR INGENIERO:

OBLIGACIÓN 9

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-LTS)	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
						OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	ACEITE	55	LTS	09KR/183	27/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BLANQUILLO	19	KG	300625	1/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ARROZ	273	KG	19S	1/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ARVEJA	10	KG	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AVENA	2,5	KG	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AZUCAR	50	KG	1606253	2/07/2027	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CHOCOLATE	8	KG	1049	24/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	FRIJOL	19	KG	10725	1/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LECHE EN POLVO	20	KG	300/93	9/08/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LENTEJA	28	KG	5401884	7/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MAZAMORRA	12	KG	6621663	25/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	COCADAS	550	KG	3275	22/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PANELA	18	KG	1522	20/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PANELITA	550	KG	656PO606	2/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	SAL	50	KG	19010325	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	HUEVO	1375	UND	E31E	19/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BOCADILLO	825	KG	02725/ASJA	5/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	AJO	1,43	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BANANO	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	67,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CILANTRO	4,95	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	GUAYABA DULCE	68,75	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	HABICHUELA	26,125	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LIMON	24,2	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANDARINA	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANGO	66	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANZANA	550	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MARACUYA	82,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	NARANJA	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PAPA COMUN	468	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PAPA CRIOLLA	82,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PEPINO	63,2	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PIMENTON	1,375	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PLATANO	123	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	REPOLLO	22	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	TOMATE DE ARBOL	41,25	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	TOMATE ROJO	147,95	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	YUCA	99	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ZANAHORIA	125,125	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	ACEITE	60	LTS	C	101224	10/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ARROZ	288	KG	C	29-ene	14/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ARVEJA	12	KG	C	29/2	15/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AVENA EN HOJUELA	8	KG	C	170251M3	19/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AZUCAR	60	KG	C	180924	18/09/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	FRIJOL	10	KG	C	28-mar	9/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE EN POLVO	24	KG	C	1072025	1/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LENTEJA	19	KG	C	29-may	18/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MAYONESA	5	KG	C	157	7/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PANELA	22	KG	C	14	31/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	SAL	25	KG	C	4160625	1/07/2027	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ROLLITO POSTRE	1100	KG	C	727	25/02/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	GALLETA POSTRE	825	KG	C	724	4/02/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ATUN	176	UNIDAD	C	LAW11A2025	11/01/2029	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	E31E	19/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	8/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	AJO	4,3	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	BANANO	412	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	78	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CILANTRO	8	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	GUAYABA DULCE	17,2	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	HABICHUELA	17	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LIMON	60	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANDARINA	550	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANGO	467	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANZANA	467	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MARACUYA	71,9	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	NARANJA	47	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PAPA COMUN	238	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PAPA CRIOLLA	47	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PEPINO	29	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PIMENTON	4,67	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PLATANO	150	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	REPOLLO	62	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	TOMATE DE ARBOL	44	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	TOMATE ROJO	175	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	YUCA	80	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ZANAHORIA	167	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	AJO	1.43	KG	C	8/07/2025	17/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	BANANO	275	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	67	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CILANTRO	4.95	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	GUAYABA DULCE	68	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	HABICHUELA	27	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LIMON	25	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LULO	14	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANDARINA	275	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANGO	66	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANZANA	550	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MARACUYA	82	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	NARANJA	275	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PAPA COMUN	468	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PAPA CRIOLLA	82.5	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PEPINO	64	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PIMENTON	2	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PLATANO	120	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	REPOLLO	22	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	TOMATE DE ARBOL	42	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	TOMATE ROJO	150	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	YUCA	99	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ZANAHORIA	134	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	ACEITE	53	LTS	C	2514113	21/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ARROZ	286	KG	C	C294P41659	3/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ARVEJA	10	KG	C	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AVENA EN HOJUELA	8	KG	C	13/12/2010	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AZUCAR	60	KG	C	25020314	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	FRIJOL	10	KG	C	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE EN POLVO	24	KG	C	2005255305	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LENTEJA	19	KG	C	104M8T1	14/04/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MAYONESA	5	KG	C	163	13/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PANELA	18	KG	C	5B	25/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	SAL	23	KG	C	16170525	25/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ROLLITO POSTRE	1100	KG	C	3275	22/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	GALLETA POSTRE	825	KG	C	1522	20/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	656PO606	19/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	ACEITE	60	LTS	C	2514113	21/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ARROZ	282	KG	C	C294P41659	3/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ARVEJA	24	KG	C	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AVENA EN HOJUELA	5	KG	C	13/12/2010	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AZUCAR	82	KG	C	25020314	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CHOCOLATE	4	KG	C	1049	24/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	FRIJOL	10	KG	C	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE EN POLVO	18	KG	C	2005255305	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LENTEJA	17	KG	C	104M8T1	14/04/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MAYONESA	1	KG	C	163	13/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PANELA	10	KG	C	5B	12/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PASTA	6	KG	C	1325	27/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	SAL	24	KG	C	16170525	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PANELITA POSTRE	275	KG	C	C327	12/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ROLLITO POSTRE	550	KG	C	3275	20/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	GALLETA POSTRE	275	KG	C	1522	10/12025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	656PO606	19/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ATUN	173	UNIDAD	C	12022025	27/01/2029	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	AJO	4,3	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CEBOLLA CABEZONA	78,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CILANTRO	7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	GUAYABA DULCE	74,72	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	HABICHUELA	17,2	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LIMON	60,7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANDARINA	40	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANGO	80,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANZANA	467	UNIDAD	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MARACUYA	71,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	NARANJA	46	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PAPA COMUN	238	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PAPA CRIOLLA	47,1	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PEPINO	28,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PIMENTON	4,67	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PLATANO	136	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	REPOLLO	61,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	TOMATE DE ARBOL	43	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	TOMATE ROJO	176	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	YUCA	79,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ZANAHORIA	165,7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	CARNE DE RES	151	KG	C	14538	2/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CARNE DE CERDO	78	KG	C	307	3/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PECHUGA	59	KG	C	725	17/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	QUESO	45	LB	C	50725	15/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AREPAS	690	UND	C	612	30/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	8/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	CARNE DE CERDO	115	KG	C	11209	9/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PECHUGA DE POLLO	80	KG	C	7062025	17/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PERNIL DE POLLO	150	KG	C	1112	1/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CARNE DE RES MAGRA	131	KG	C	14540	5/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	QUESO	56	LB	C	140629	24/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AREPAS	1205	UND	C	529	30/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	1498C09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRASNSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	CARNE DE CERDO	107	KG	C	11209	9/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PECHUGA DE POLLO	66	KG	C	7062025	17/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PERNIL DE POLLO	126	KG	C	1108	30/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CARNE DE RES MAGRA	151	KG	C	14540	5/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	QUESO	30	LB	C	140625	21/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AREPAS	1205	UND	C	520	27/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	149BC09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	CARNE DE CERDO	167	KG	C	112709	7/09/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PECHUGA DE POLLO	66	KG	C	7062025	7/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PERNIL DE POLLO	126	KG	C	1108	30/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CARNE DE RES MAGRA	151	KG	C	14536	2/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	QUESO	30	LB	C	140625	21/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AREPAS	1205	UND	C	520	27/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	149BC09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

OBLIGACIÓN 10

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 01/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,65	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,031	81°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,831	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,651	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	46,413	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,862	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,234	77,5°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,1	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,28	4°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,75	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,101	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	46,222	80°C	
	Proteico	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	32,661	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	19,482	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,426	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,132	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	38,582	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	11,46	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en abastecimiento cuentan en suministro UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

No MENU: 2

FECHA: 02/07/2025

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCION *	TºC
REFRIGERIO NOCTURNO	Agua potable	No cuenta con servicio de acueducto en el refrigerio nocturno de diciembre (12)											
	Jugo	AZUCAR POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	TA
	Cereal endulzado	AREQUIPE	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	38.38	3.6°C
ALMUERZO	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA
	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	47.88	3.4°C
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16.34	3.8°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	19.38	79.5°C
	Complemento	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	32.49	78.2°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE CEBOLLA DE HERO CON TOMATE LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	15.2	79°C
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	2.3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	47.5	3.8°C
	Proteico	AREQUIPE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	15.2	4°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	19	78°C
	Complemento	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	33.08	77.5°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE CEBOLLA DE HERO CON TOMATE LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	15.58	79°C
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	2.3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m	46.17	81°C
	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30pm	NA	NA
DESAYUNO	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	11.59	79°C
	Cereal endulzado	AREQUIPE	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	7.79	78°C
	Proteico	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	45.79	81°C
	Bebida	COLADA DE AVENA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	28.5	TA
	Fruta	NARANJA	TA	C	C	C	C	> 200 gr					

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 03/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,923	81°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,323	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,383	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	49,329	81°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,646	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	35,322	77,5°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	20,3	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,24	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	50,75	3,8°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30 a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua MDTA, solo se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PREDUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 04/07/2023

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,1	T.A	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,784	81°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,854	79°C	
	Cereal elaborado	PANOS SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,854	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,142	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	13,908	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,758	77,5°C	
	Energético	YUCA	61°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,4	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,52	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	48,5	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,134	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00 p. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	46,948	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,174	78,2°C	
	Energético	PLATANO VERDE	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	19,788	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	16,684	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	48,888	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,84	T.A	
	Agua potable en caso de existir intoxicaciones con tipo MEA existe ne agua si en el embarque tuviamos suficiente U.H.T	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 05/07/2025

No MENÚ: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,25	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,995	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,995	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,895	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	ARVEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	47,385	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,99	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	33,93	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	19,5	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,6	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	48,75	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,145	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	47,19	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	15,6	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	33,345	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	19,89	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16,77	80°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49,14	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,39	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,7	T.A	
	Agua potable en caso de fallos/ interrupciones con agua. NOTA: esto no aplica para el refrigerio nocturno suministrado UNF	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 07/07/2025

No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	25,22	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	47,142	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	9,894	80°C	
	Cereal elaborado	PANDE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	11,834	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	47,142	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	63°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,908	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	33,756	82°C	
	Energetico	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	19,4	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,52	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	48,5	4°C	
	Proteo	BOCADILLO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	2,134	AMB	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	46,948	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,174	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,788	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,684	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	48,868	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,64	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparacion con agua NO SE debe de aplicar si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 08/07/2025 | **No MENÚ:** 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,95	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,513	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,72	3,9°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,773	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	46,899	85°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,826	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	33,582	83°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON TOMATE	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,44	3,6°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	48,25	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,123	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	46,706	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	15,44	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	33,003	81°C	
	Energético	PLATANO MADURO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	19,686	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE REPOLLO Y CEBOLLA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16,598	4°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	48,636	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:35pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	38,986	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	11,58	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 09/07/2025 | **No MENÚ:** 9

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	60°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	65°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparados con agua NO APTA esto no aplica ni en el refrigerio nocturno ni en ninguno	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 09/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,958	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	86°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, ESTA debe ser agua que en el consumo cumpla con la resolución 2115	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 10/07/2025 | **No MENÚ: 10**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	AMB	
	PROTEINA	CARNE DE CERDO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,76	80°C	
	CEREAL	AREPA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	21,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 11/07/2025 | **No MENÚ:** 11

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,52	AMB	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,232	3,8°C	
	CEREAL	PAN DE SAL	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,76	79°C	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	33,516	80°C	
	Energético	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: solo no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 12/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,48	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10,192	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,76	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,628	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	49	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,592	3,6°C	
	Carnet elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NESTLE pero no aplica si en el refrigerio nocturno suministra LIVIT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | REGISTRACIONES DE POLICÍA

FECHA: 13/07/2023 | No. MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 DÍAS)	DISTRIBUCIÓN				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO DESVIDO EN PONEDOR °	T°C
DESAYUNO	Fruta	Sandía	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Huevo de codorniz	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arroz blanco	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchicha de pollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Lentejas	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
DESAYUNO	Fruta	Manzana	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Queso de cabra	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arepa	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena hojuelas con canela y vainilla	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema de verduras	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Pollo guisado	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Apto celiaco se cocina sin contacto preparaciones con trigo AGTIA en el área indicada Cubierta de salchichas (1/2)	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
CENA	Fruta	Sandía	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	47.916	80°C
	Proteico	Huevo de codorniz	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	15.84	79°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	33.858	80°C
	Energetico	Vaca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	20.196	80°C
	Suplemento	Ensalada de repollo con cebolla y tomate	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	17.028	3.9°C
	Jugo	Jugo de fruta	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	49.896	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Cereal saborizado	Pandebono	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 14/07/2025

No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:50am	30.3	AMB	
	PROTEICO	QUESO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,07	3,4°C	
	CEREAL	AREPA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,322	78°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	50,702	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	49,086	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	35,148	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,2	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,5	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:40a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,884	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,756	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	34,542	80°C	
	Energético	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	20,604	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,786	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	50,904	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	40,804	AMB	
	Cereal empacado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	12,12	T.A	
	Agua potable en caso de existir restricciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 15/07/2025

No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIONES *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,353	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,18	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,75	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49,329	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,846	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	35,322	82°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	20,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,24	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	50,75	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de refrigerio preparados con agua NEVERA esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO DERIVDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMBN	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.3	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.682	85°C	
	MOTILEO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.282	80°C	
	Cereal endulzado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.322	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49.088	87°C	
	Frijoles	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	33.148	82°C	
	Tenguillos	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.2	80°C	
	Huevo/tofu	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON RODAJAS CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.16	3.8°C	
ALMUERZO	Bebida	JUGO DE MANGUYA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.5	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	2.222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48.884	80°C	
	Frijoles	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22.22	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34.342	80°C	
	Tenguillos	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20.604	80°C	
	Fruta/dulce	ENSALADA DE TOMATE Y MANGHUA CON LIMON	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.372	3.9°C	
	Agua	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50.904	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
	Jugo	LECHE UHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40.804	3.6°C	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal endulzado	PAN DULCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.12	TA	
	Agua potable en caso de no poder cumplirse con agua APTA, esto no aplica si se entregaron cocinetas en cartulina UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

ESTACIONES DE POLICIA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 17/07/2025 | No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	22	AMBN	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,2	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10	80°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	48,6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	18,4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	34,8	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	20	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA DE HUEVO CON TOMATE LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	50	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	2,2	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:50a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48,4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,2	80°C	
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE MANDO CON LIMN Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,2	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,4	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40,4	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: solo se utiliza en el refrigerio nocturno de contrato UNO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 18/07/2025 | **No MENÚ: 3**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,7	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,718	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	8,118	4,3°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,078	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	48,114	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,236	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,452	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,8	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,84	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,178	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	47,916	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,84	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,858	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	20,196	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,028	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	49,896	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGHURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,996	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,88	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: este se coloca si en alimentación contiene un porcentaje LIHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METRO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	TºC	
DESAYUNO	FRUTA	VARIADA	ARB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30	ARB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CONSISTENTE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.2	65°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.2	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m.	48.6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m.	16.4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	34.8	82°C	
	Energetico	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y HABICO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	2.2	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	43.4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16.2	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	802°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	34.2	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	20.4	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN HOJAS CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	17.2	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	50.4	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
	Jugo	HOMB	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	40.4	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN DE DILCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	12	TA	
	Agua potable en caso de requerir suplementos con algun JUGO, esto no aplica si en el indicador nocturno se consumen LIFE	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA COORDINADORA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2025

No MENU: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS '	T°C
DESAYUNO	PESCA	MARGARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24.72	AMB
	BEBIDA	DOLCHE DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.646	85°C
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.506	80°C
	Cereal acompañ	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.566	79°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA
ALMUERZO	Fruta	MORA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.058	87°C
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m	16.892	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35.844	82°C
	Energetico	PANCAMOTADA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.6	80°C
	Vegetales	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.48	3.8°C
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51.5	4°C
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Agua isotonica (Jugo de manzana preparamos con agua NOTA: pero no deben ir en el refrigerio solamente va suministrado LIMO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA
	Cereal endulzado	PAN DE JUNCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	12.36	T.A
	Jugo	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	41.612	3.6°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA
CENA	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	51.912	3.6°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	17.716	3.9°C
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	21.012	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	35.226	80°C
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16.274	79°C
	Grupo o cereza	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49.852	80°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 21/07/2025	No MENÚ: 6

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24,84	AMB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,986	3,8°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PASTA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,974	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,75	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,094	80°C	
	Proteico	PESCADO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,397	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NO T.A. esto se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 22/07/2025	No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,89	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,47	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,506	80°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,568	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,058	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,892	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35,844	82°C	
	Energético	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,48	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,266	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,852	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,304	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,226	80°C	
	Energético	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,012	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,716	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,912	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,612	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,36	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 23/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA [3 UND]	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,461	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,659	3,1°C	
	Cereal Elaboracion	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	17,181	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	51,75	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,595	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	35,397	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON UMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	52,164	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	41,814	3,6°C	
	Cereal Empacado	PASTELECE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 24/07/2025

No MENÚ: 9

TEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	PIZZA	SANDIO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	31.2	AMB	
	PASTELES	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	10.606	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	12.089	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	50.128	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7.00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	50.544	87°C	
	Proteina	CARNE DE RES	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	17.056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	36.192	82°C	
	Tuberculo	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	20.8	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	16.64	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	62	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	2.288	T A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal adicional	Algun cereal en caso de requerir presentacion con algun NO? Si esta en alguno o en el siguiente nacional no comunicarlo?												
	Jugo	BEBIDA LIGHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42.015	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN BLANCO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.48	T A	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 25/07/2025

No MENÚ: 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	24,84	AMB	
	PROTEICO	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10.764	80°C	
	CEREAL	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,68	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	17,585	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON UMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	51,75	4°C	
	Postre	SOGADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	22,77	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	35,397	80°C	
	Energético	PLATANO VERDE	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA LHF	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDEJOS	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	12,42	T.A	
	Agua usada siempre se realiza preparaciones con agua NOTA: esto es agua que se usa en el refrigerio nocturno no contiene cloro	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 28/07/2025

No MENÚ: 11

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO ENVIADO EN PORCIÓN "	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	HAMBURNA	ANB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.75	ANB	
	PROTEICO	DJERO CUNDA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.405	4°C	
	CEREAL	PAN DE 6/L	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.505	79°C	
	BEBIDA	CO.LADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.405	82°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	49.815	83°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.81	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	35.67	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	20.3	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.4	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE MANDARINA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	51.25	4°C	
	Fruta	GALLETA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	2.255	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	49.61	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16.4	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	35.055	80°C	
	Energetico	YUCA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	20.91	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	17.63	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	51.66	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUANABANA EXCLUSIVE	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	41.41	3.6°C	
	Cereal endulzado	PAN BLANCO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	12.3	TA	
	Agua potable en caso de no haber disponibilidad con agua de sabor se debe consumir una vaso de agua natural	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	NA	NA	

ERIKA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 27/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCIÓN *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	30,6	AMB	
	BEBIDA	HUEVO REVUELTO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	10,404	81°C	
	PROTEICO	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	12,24	79°C	
	Cereal elaborado	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	49,164	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,572	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,728	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	35,496	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,32	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	51	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	2,244	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,368	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	16,32	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	34,884	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	20,808	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	17,544	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	51,408	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:25pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	41,208	4,2 °C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	12,24	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: aplica lo aplica si en el integrado empleo su variedad UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2023 | No MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C
DESAYUNO	Fruta	Limón	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.9	AMB
	Proteico	Carne de cerdo	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	13.802	80°C
	Cereal	Arepa	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.36	78°C
	Bebida	Agua aromática	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50.058	85°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
ALMUERZO	Fruta-Crema	Fresa	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m	50.058	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.892	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	35.844	82°C
	Tuberculo	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20.8	80°C
	Vegetales	Ensalada de repollo con zanahoria con limon	92°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.48	3.8°C
	Bebida	Jugo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
	Agua jornada	Agua potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
CENA	Fruta-Crema	Sopa de lentejas	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49.852	80°C
	Proteico	Huevo revuelto	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16.48	78°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33.236	80°C
	Tuberculo	Yuca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21.012	80°C
	Vegetales	Ensalada de tomate cohombro y lechuga	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.716	3.9°C
	Fruta	Jugo de fresa	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51.912	3.8°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA
	Agua	Bebida lulo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
		Azucar Potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Firma Coordinadora

Firma Nodenado de Alimentos

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 28/07/2025	No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	SANDIA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,95	AMB	
	PROTEICO	QUESO	4 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,455	4,6°C	
	CEREAL	AREPA	62°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,993	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	53,463	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	51,759	87°C	
	Proteico	PIERNA DE POLLO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,466	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	37,062	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	64°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	21,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,04	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	53,25	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	2,343	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,546	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,614	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,423	80°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,726	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,679	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	53,676	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,026	3,7°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,78	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 30/07/2025 | No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	32,4	T.A	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,016	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,96	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	54	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	52,488	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,712	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	37,584	82°C	
	Energético	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	21,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,28	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	54	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	2,376	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,272	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,936	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22,032	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,576	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	54,432	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,632	3.6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,96	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra fruta	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 31/07/2025	No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMU/ESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANDEJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,2	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,128	85°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,528	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,688	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,544	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	17,056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,192	82°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,8	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,64	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	52	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,288	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	50,336	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	22,88	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,568	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,216	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,888	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,416	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42,016	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,48	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en la refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

OBLIGACIÓN

11

Alcaldía de PEREIRA | Secretaría de SALUD

ESTABLECIMIENTO CON CONCEPTO SANITARIO

FAVORABLE

Dicho concepto se emite bajo la ley 9 de 1979 y sus derechos y resoluciones reglamentarias, para beneficio de la salud pública.

Salud Ambiental

Fecha visita: 21-02-2025

Número de acta: GRS129-2025

Establecimiento: Healthy food F.

Técnico: German R.

CSSD: 02174

Informes:

pqrs-salud@pereira.gov.co

Teléfono: 324 83 10

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

ACTA N° 613179-7825

Versión: 04 — Fecha de Vigencia: 28 de Mayo de 2020

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 21/04/2025 — ACTA N°: 613179-7825

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Pruteria [ ] Fábricas Sector Gastronómico [ ] Planta de Alimentos [X] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Healthy food frutas y Verduras

*CÉDULA / NIT: 901531496-1 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6600090153144961

*NOMBRE COMERCIAL: Healthy food frutas y Verduras

*DIRECCIÓN: Carrera 10 # 39-30 — MATRICULA MERCANTIL: 5050 1081

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Vereda Cerro Tatama.

TELÉFONOS: 3113294197 — FAX: — — — —

CORREO ELECTRÓNICO: healthyfood3sa2021@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jorge Humberto Garzon Escobar

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 17.745 422

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jorge Humberto Garzon Escobar

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 17 745 422

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 10 # 39-30 Veneria

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes- Domingo — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 20

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	10/09/2023		
		FAVORABLE	X
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		DESFAVORABLE	
		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	98 %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

ACTA N° 0031 24 - 2025.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)*	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 12				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 20				La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 25				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos liquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

ACTA N° 021 129 - 2325

	18. Numeral 17.)					C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26. Numeral 3.)*	9		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		33		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccionar con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100-1.	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	NO
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	NO

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de febrero del año 2025 en la Ciudad de Pereira.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Bernardo Ospina G	NOMBRE:
CÉDULA: 1313744	CÉDULA:
CARGO: Tecnico (T)	CARGO:
INSTITUCIÓN: DLSY	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Sonia Yamile Reyes	FIRMA:
NOMBRE: Sonia Yamile Reyes	NOMBRE:
CÉDULA: 46 457 067	CÉDULA:
CARGO: Ingeniera de Calidad	CARGO:

La Secretaria de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

OBLIGACIÓN 12

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 01/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,65	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,031	81°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,831	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,651	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	46,413	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,862	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,234	77,5°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,1	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,28	4°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,75	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,101	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	46,222	80°C	
	Proteico	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	32,661	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	19,482	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,426	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,132	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	38,582	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	11,46	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en abastecimiento cuentan en suministro UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

No MENU: 2

FECHA: 02/07/2025

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCION *	TºC
REFRIGERIO NOCTURNO	Agua potable	No cuenta con servicio de acueducto en el refrigerio nocturno de diciembre (12)											
	Jugo	AZUCAR POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	TA
	Cereal endulzado	AREQUIPE	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	38.38	3.6°C
ALMUERZO	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA
	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	47.88	3.4°C
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16.34	3.8°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	19.38	79.5°C
	Complemento	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	32.49	78.2°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE CEBOLLA DE HERO CON TOMATE LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	15.2	79°C
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	2.3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	47.5	3.8°C
	Proteico	AREQUIPE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	15.2	4°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	19	78°C
	Complemento	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	33.08	77.5°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE CEBOLLA DE HERO CON TOMATE LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m	15.58	79°C
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	2.3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m	46.17	81°C
	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30pm	NA	NA
DESAYUNO	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	11.59	79°C
	Cereal endulzado	AREQUIPE	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	7.79	78°C
	Proteico	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	45.79	81°C
	Bebida	COLADA DE AVENA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30pm	28.5	TA
	Fruta	NARANJA	TA	C	C	C	C	> 200 gr					

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 03/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,923	81°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,323	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,383	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	49,329	81°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,646	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	35,322	77,5°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	20,3	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,24	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	50,75	3,8°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30 a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua MDTA, solo se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PREDUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 04/07/2023

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,1	T.A	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,784	81°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,854	79°C	
	Cereal elaborado	PANOS SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,854	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,142	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	13,908	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,758	77,5°C	
	Energético	YUCA	61°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,4	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,52	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	48,5	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,134	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00 p. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	46,948	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,174	78,2°C	
	Energético	PLATANO VERDE	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	19,788	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	16,684	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	48,888	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,84	T.A	
	Agua potable en caso de existir intoxicaciones con tipo MEA existe ne agua si en el embarque tuviamos suficiente U.H.T	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 05/07/2025

No MENÚ: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,25	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,995	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,995	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,895	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	ARVEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	47,385	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,99	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	33,93	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	19,5	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,6	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	48,75	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,145	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	47,19	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	15,6	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	33,345	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	19,89	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16,77	80°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49,14	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,39	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,7	T.A	
	Agua potable en caso de fallos/ interrupciones con agua. NOTA: esto no aplica para el refrigerio nocturno suministrado UNF	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 07/07/2025

No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	25,22	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	47,142	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	9,894	80°C	
	Cereal elaborado	PANDE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	11,834	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	47,142	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	63°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,908	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	33,756	82°C	
	Energetico	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	19,4	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,52	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	48,5	4°C	
	Proteo	BOCADILLO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	2,134	AMB	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	46,948	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,174	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,788	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,684	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	48,868	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,64	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparacion con agua NO SE debe de aplicar si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 08/07/2025 | **No MENÚ:** 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,95	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,513	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,72	3,9°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,773	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	46,899	85°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,826	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	33,582	83°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON TOMATE	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,44	3,6°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	48,25	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,123	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	46,706	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	15,44	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	33,003	81°C	
	Energético	PLATANO MADURO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	19,686	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE REPOLLO Y CEBOLLA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16,598	4°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	48,636	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:35pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	38,986	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	11,58	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 09/07/2025 | **No MENÚ:** 9

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	60°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	65°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparados con agua NO APTA esto no aplica ni en el refrigerio nocturno ni en ninguno	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 09/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,958	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	86°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, ESTA debe ser agua que en el consumo cumpla con la resolución 2115	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 10/07/2025 | **No MENÚ: 10**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	AMB	
	PROTEINA	CARNE DE CERDO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,76	80°C	
	CEREAL	AREPA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	21,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 11/07/2025 | **No MENÚ:** 11

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,52	AMB	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,232	3,8°C	
	CEREAL	PAN DE SAL	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,76	79°C	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	33,516	80°C	
	Energético	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: solo no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 12/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,48	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10,192	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,76	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,628	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	49	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,592	3,6°C	
	Carnet elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NESTLE pero no aplica si en el refrigerio nocturno suministra LIVIT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | REGISTRACIONES DE POLICÍA

FECHA: 13/07/2023 | No. MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 DÍAS)	DISTRIBUCIÓN				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO DESVIDO EN PONEDOR °	T°C
DESAYUNO	Fruta	Sandía	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Huevo de codorniz	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arroz blanco	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchicha de pollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Lentejas	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
DESAYUNO	Fruta	Manzana	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Queso de cabra	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arepa	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena hojuelas con canela y vainilla	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema de verduras	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Pollo guisado	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Apto celiaco se cocina sin contacto preparaciones con trigo AGTIA en el área indicada Cubierta de salchichas (1/2)	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
CENA	Fruta	Sandía	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	47.916	80°C
	Proteico	Huevo de codorniz	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	15.84	79°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	33.858	80°C
	Energetico	Vaca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	20.196	80°C
	Suplemento	Ensalada de repollo con cebolla y tomate	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	17.028	3.9°C
	Jugo	Jugo de fruta	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	49.896	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Cereal saborizado	Pandebono	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 14/07/2025

No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:50am	30.3	AMB	
	PROTEICO	QUESO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,07	3,4°C	
	CEREAL	AREPA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,322	78°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	50,702	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	49,086	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	35,148	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,2	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,5	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:40a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,884	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,756	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	34,542	80°C	
	Energético	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	20,604	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,786	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	50,904	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	40,804	AMB	
	Cereal empacado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	12,12	T.A	
	Agua potable en caso de existir restricciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 15/07/2025

No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIONES *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,353	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,18	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,75	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49,329	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,846	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	35,322	82°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	20,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,24	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	50,75	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de refrigerio preparados con agua NEVERA esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO DERIVDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMBN	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.3	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.682	85°C	
	MOTILEO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.282	80°C	
	Cereal endulzado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.322	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49.088	87°C	
	Frijoles	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	33.148	82°C	
	Tenguillos	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.2	80°C	
	Huevo/tofu	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON RODAJAS CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.16	3.8°C	
ALMUERZO	Bebida	JUGO DE MANGUYA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.5	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	2.222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48.884	80°C	
	Frijoles	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22.22	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34.342	80°C	
	Tenguillos	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20.604	80°C	
	Fruta/dulce	ENSALADA DE TOMATE Y MANGHUA CON LIMON	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.372	3.9°C	
	Agua	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50.904	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
	Jugo	LECHE UHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40.804	3.6°C	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal endulzado	PAN DULCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.12	TA	
	Agua potable en caso de no poder cumplirse con agua APTA, esto no aplica si se entregaron cocinetas en cartulina UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

ESTACIONES DE POLICIA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 17/07/2025 | No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	22	AMBN	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,2	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10	80°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	48,6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	18,4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	34,8	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	20	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA DE HUEVO CON TOMATE LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	50	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	2,2	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:50a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48,4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,2	80°C	
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE MANDO CON LIMN Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,2	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,4	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40,4	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: solo se utiliza en el refrigerio nocturno de contrato UNO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 18/07/2025 | **No MENÚ: 3**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,7	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,718	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	8,118	4,3°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,078	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	48,114	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,236	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,452	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,8	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,84	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,178	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	47,916	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,84	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,858	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	20,196	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,028	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	49,896	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGHURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,996	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,88	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: este se coloca si en alimentación contiene un porcentaje LIHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METRO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	TºC	
DESAYUNO	FRUTA	VARIADA	ARB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30	ARB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CONSISTENTE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.2	65°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.2	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m.	48.6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m.	16.4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	34.8	82°C	
	Energetico	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y HABICO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	2.2	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	43.4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16.2	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	802°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	34.2	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	20.4	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN HOJAS CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	17.2	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	50.4	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
	Jugo	HOMB	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	40.4	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN DE DILCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	12	TA	
	Agua potable en caso de requerir suplementos con algun JUGO, esto no aplica si en el indicador nocturno se consumen LIFE	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA COORDINADORA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2025

No MENU: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS '	T°C
DESAYUNO	PESCA	MARGARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24.72	AMB
	BEBIDA	DOLCHE DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.646	85°C
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.506	80°C
	Cereal acompañ	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.566	79°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA
ALMUERZO	Fruta	MORA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.058	87°C
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m	16.892	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35.844	82°C
	Energetico	PANCAMOTADA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.6	80°C
	Vegetales	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.48	3.8°C
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51.5	4°C
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Agua isotonica (Jugo de manzana preparamos con agua NOTA: pero no deben ir en el refrigerio solamente va suministrado LIMO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA
	Cereal endulzado	PAN DE JUNCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	12.36	T.A
	Jugo	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	41.612	3.6°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA
CENA	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	51.912	3.6°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	17.716	3.9°C
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	21.012	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	35.226	80°C
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16.274	79°C
	Grupo o cereza	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49.852	80°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 21/07/2025	No MENÚ: 6

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24,84	AMB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,986	3,8°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PASTA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,974	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,75	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,094	80°C	
	Proteico	PESCADO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,397	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NO T.A. esto se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 22/07/2025	No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,89	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,47	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,506	80°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,568	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,058	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,892	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35,844	82°C	
	Energético	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,48	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,266	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,852	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,304	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,226	80°C	
	Energético	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,012	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,716	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,912	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,612	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,36	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 23/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA [3 UND]	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,461	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,659	3,1°C	
	Cereal Elaboracion	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	17,181	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	51,75	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,595	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	35,397	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON UMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	52,164	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	41,814	3,6°C	
	Cereal Empacado	PASTELECE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 24/07/2025

No MENÚ: 9

TEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	PIZZA	SANDIO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	31.2	AMB	
	PASTELES	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	10.606	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	12.089	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	50.128	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7.00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	50.544	87°C	
	Proteina	CARNE DE RES	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	17.056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	36.192	82°C	
	Tuberculo	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	20.8	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	16.64	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	62	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	2.288	T A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal adicional	Algun cereal en caso de requerir presentacion con algun NO? Si esta en alguno o en el siguiente nacional no comunicarlo?												
	Jugo	BEBIDA LIGHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42.015	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN BLANCO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.48	T A	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 25/07/2025

No MENÚ: 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	24,84	AMB	
	PROTEICO	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10.764	80°C	
	CEREAL	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,68	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	17,585	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON UMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	51,75	4°C	
	Postre	SOGADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	22,77	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	35,397	80°C	
	Energético	PLATANO VERDE	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA LHF	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDEJOS	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	12,42	T.A	
	Agua usada siempre se realiza preparaciones con agua NOTA: esto es agua que se usa en el refrigerio nocturno no contiene cloro	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 28/07/2025

No MENÚ: 11

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO ENVIADO EN PORCIÓN "	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	HAMBURNA	ANB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.75	ANB	
	PROTEICO	DJERO CUNDA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.405	4°C	
	CEREAL	PAN DE 6/L	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.505	79°C	
	BEBIDA	CO.LADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.405	82°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	49.815	83°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.81	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	35.67	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	20.3	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.4	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE MANDARINA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	51.25	4°C	
	Fruta	GALLETA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	2.255	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	49.61	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16.4	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	35.055	80°C	
	Energetico	YUCA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	20.91	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	17.63	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	51.66	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUANABANA EXCLUSIVE	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	41.41	3.6°C	
	Cereal endulzado	PAN BLANCO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	12.3	TA	
	Agua potable en caso de no haber disponibilidad con agua de sabor se debe consumir una vaso de agua natural	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	NA	NA	

ERIKA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 27/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCIÓN *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	30,6	AMB	
	BEBIDA	HUEVO REVUELTO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	10,404	81°C	
	PROTEICO	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	12,24	79°C	
	Cereal elaborado	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	49,164	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,572	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,728	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	35,496	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,32	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	51	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	2,244	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,368	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	16,32	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	34,884	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	20,808	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	17,544	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	51,408	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:25pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	41,208	4,2 °C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	12,24	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua POTA, aplica lo aplica si en el integrante entrega su muestra UNT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2023 | No MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C
DESAYUNO	Fruta	Limón	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.9	AMB
	Proteico	Carne de cerdo	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	13.802	80°C
	Cereal	Arepa	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.36	78°C
	Bebida	Agua aromática	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50.058	85°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
ALMUERZO	Fruta-Crema	Fresa	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m	50.058	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.892	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	35.844	82°C
	Tuberculo	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20.8	80°C
	Vegetales	Ensalada de repollo con zanahoria con limon	92°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.48	3.8°C
	Bebida	Jugo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
	Agua jornada	Agua potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
CENA	Fruta-Crema	Sopa de lentejas	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49.852	80°C
	Proteico	Huevo revuelto	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16.48	78°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33.236	80°C
	Tuberculo	Yuca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21.012	80°C
	Vegetales	Ensalada de tomate cohombro y lechuga	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.716	3.9°C
	Fruta	Jugo de fresa	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51.912	3.8°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA
	Agua	Bebida lulo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
		Azucar Potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Firma Coordinadora

Firma Nodenado de Alimentos

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 28/07/2025	No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	SANDIA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,95	AMB	
	PROTEICO	QUESO	4 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,455	4,6°C	
	CEREAL	AREPA	62°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,993	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	53,463	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	51,759	87°C	
	Proteico	PIERNA DE POLLO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,466	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	37,062	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	64°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	21,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,04	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	53,25	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	2,343	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,546	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,614	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,423	80°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,726	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,679	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	53,676	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,026	3,7°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,78	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 30/07/2025 | No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	32,4	T.A	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,016	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,96	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	54	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	52,488	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,712	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	37,584	82°C	
	Energético	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	21,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,28	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	54	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	2,376	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,272	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,936	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22,032	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,576	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	54,432	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,632	3.6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,96	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra fruta	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 31/07/2025	No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMU/ESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANDEJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,2	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,128	85°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,528	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,688	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,544	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	17,056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,192	82°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,8	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,64	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	52	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,288	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	50,336	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	22,88	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,568	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,216	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,888	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,416	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42,016	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,48	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en la refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	01 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		1:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	198	UPPV	175	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	6	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	198	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	198	CTI	0	C	C	C	FIRMA
		SIJIN	9	C	C	C	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	02 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	188	UPPV	180	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	188	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	188	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	03 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,8°C	4°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:15 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:45 a. m.	HORA DE ENTREGA			HORA DE ENTREGA		

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	202	UPPV	193	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	202	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	202	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	04 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	05 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOAMTE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:30 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	06 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	4°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	4°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,6°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,8°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA		
FECHA DE ENTREGA:	07 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	08 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	85°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,5°C	3.9°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	83°C	ARROZ	87°C	81°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,6°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	4°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	09 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	89°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	82°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,3°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA	85°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:33 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	10 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	89°C	87°C	SOPA DE PLATANO	88°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	87°C	80°C	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	HUEVO REVUELTO	82°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	84°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3.8°C	
5				PAPA PASTUSA	83°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,9°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	11 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3.5°C	3,8°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA										
FECHA DE ENTREGA:	12 DE JULIO 2025						MENU:		12		
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO						PLACA VEHICULO (S):		GET 602		
COMPONENTES											
N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO	
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE	
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO	
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C		
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C		
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C		
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C		
7				CARAMELO	AMB	AMB					
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	
HORA DE ENTREGA	7:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	196	UPPV	189	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	196	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	196	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	13 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	84°C	82°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	80°C	80°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	91°C	86°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	14 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,1°C	3,4°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:50 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.

PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	15 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	Fernando Toro	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:34 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	16 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PASTA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	17 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:50 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	18 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,5°C	4,3°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	88°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	87°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	19 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	84°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	AMB	AMB	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:31 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	199	UPPV	192	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	199	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	199	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	20 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega°	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega°	CENA	T° Salida	T° Entrega°	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	ARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:17 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:09 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	21 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,8°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	22 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:06 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	23 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	87°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,1°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	88°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	88°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,6°C	3,9°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	24 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:15 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	25 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	26 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	89°C	83°C	SOPA DE BLANQUILLO	89°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	40°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	90°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.
HORA DE ENTREGA	7:09 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	27 DE JULIO 2025	MENU:	12
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:25 a. m.	HORA DE SALIDA		10:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	28 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	29 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	91°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	86°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	4°C	4,8°C	PERNIL DE POLLO	86°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:20 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:54 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	213	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	213	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	213	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	30 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3,9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:35 a. m	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	215	UPPV	201	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	215	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	215	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	31 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3;45 PM	HORA DE ENTREGA		3;45 PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	207	UPPV	193	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	207	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	207	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

OBLIGACIÓN 13

Pereira, 01 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor Contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 de 2025.

Asunto: CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE COMPRAS LOCALES (Ley 2046 de 2020)

En mi calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con el NIT. 901534496-1, contratista del suministro de la alimentación a la población de personas privadas de la libertad -PPL a cargo de la Alcaldía de Pereira, ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitoria del municipio de Pereira, según Contrato No. 3739 de 2025, me permito certificar que:

En cumplimiento de lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y de conformidad con lo establecido en la oferta presentada, se ha cumplido mensualmente con un mínimo del treinta por ciento (30%) de compras locales en el marco del Contrato No. 3739 de 2025.Para el periodo comprendido entre el 1 al 31 de julio del año presente, se realizaron compras locales en concepto de frutas, verduras y hortalizas por un valor de **$ 44.292.936** y por concepto de huevo, queso y proteína (res y cerdo) un valor de **$ 27.989.516.**

Con ello, se ha garantizado el apoyo a la economía local y el cumplimiento de la normatividad legal vigente, promoviendo el desarrollo sostenible y la participación efectiva de actores locales en el proceso de contratación.

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

DISTRIBUCIONES LA REVUELTERIA SAS

Nit: 901308054-1

AV 30 DE AGOSTO No. 87-150 - PEREIRA

Teléfono: 3209129961

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	LR - **3498**

Habilitación de numeración según resolución de Facturación 18764082733669 del 1/11/2024 Hasta el 1/11/2025 del No LR 2.344 al No LR 5.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	01 DIA CLIENTES
		Fecha y hora de expedición	27/08/2025 5:47 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	27/08/2025 5:54 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	28/08/2025
Dirección:	CL 11 21A 27 BRR GRANADA	Orden Compra / Referencia	
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico			

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
FR046	BANANO X KILO	1.568,00	500,00	784.000,00	$ 0	0%	784.000,00
FR010	GUAYABA DULCE (JUGO)	342,16	3.000,00	1.026.480,00	$ 0	0%	1.026.480,00
VE002	AJO	14,02	24.600,00	344.892,00	$ 0	0%	344.892,00
VE004	CEBOLLA CABEZONA	384,72	4.600,00	1.769.712,00	$ 0	0%	1.769.712,00
FR012	MARACUYA	455,20	9.000,00	4.096.800,00	$ 0	0%	4.096.800,00
FR013	NARANJA (JUGO)	193,08	2.600,00	502.008,00	$ 0	0%	502.008,00
FR015	TOMATE DE ARBOL (JUGO)	291,60	5.000,00	1.458.000,00	$ 0	0%	1.458.000,00
FR017	LULO KILO	137,26	8.000,00	1.098.080,00	$ 0	0%	1.098.080,00
VE007	HABICHUELA	162,30	8.000,00	1.298.400,00	$ 0	0%	1.298.400,00
VE008	LECHUGA	15,57	9.200,00	143.244,00	$ 0	0%	143.244,00
VE009	LIMON	206,42	3.000,00	619.260,00	$ 0	0%	619.260,00
VE010	PAPA COMUN	361,23	3.600,00	1.300.428,00	$ 0	0%	1.300.428,00
VE011	PEPINO	298,45	3.800,00	1.134.110,00	$ 0	0%	1.134.110,00
VE012	PLATANO H. MADURO	379,56	3.200,00	1.214.592,00	$ 0	0%	1.214.592,00
VE013	PLATANO H. VERDE	508,08	3.200,00	1.625.856,00	$ 0	0%	1.625.856,00
VE015	REPOLLO	288,37	2.200,00	634.414,00	$ 0	0%	634.414,00
VE016	TOMATE ROJO	886,60	7.200,00	6.383.520,00	$ 0	0%	6.383.520,00
VE018	YUCA	259,42	3.400,00	882.028,00	$ 0	0%	882.028,00
VE019	ZANAHORIA	1.138,16	3.200,00	3.642.112,00	$ 0	0%	3.642.112,00
VE022	PAPA CRIOLLA	245,83	5.700,00	1.401.231,00	$ 0	0%	1.401.231,00

DISTRIBUCIONES LA REVUELTERIA SAS

Nit: 901308054-1

AV 30 DE AGOSTO No. 87-150 - PEREIRA

Teléfono: 3209129961

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	LR - **3498**

Habilitación de numeración según resolución de Facturación 18764082733669 del 1/11/2024 Hasta el 1/11/2025 del No LR 2.344 al No LR 5.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	01 DIA CLIENTES
		Fecha y hora de expedición	27/08/2025 5:47 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	27/08/2025 5:54 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	28/08/2025
Dirección:	CL 11 21A 27 BRR GRANADA	Orden Compra / Referencia	
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico			

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
VE027	CEBOLLA LARGA	87,27	5.600,00	488.712,00	$ 0	0%	488.712,00
VE028	PIMENTON	28,27	9.200,00	260.084,00	$ 0	0%	260.084,00
FR044	MANGO	677,32	6.400,00	4.334.848,00	$ 0	0%	4.334.848,00
VE001	AHUYAMA X KILO	30,54	3.200,00	97.728,00	$ 0	0%	97.728,00
VE005	CILANTRO	37,19	12.000,00	446.280,00	$ 0	0%	446.280,00
FR038	MANDARINA KILO	455,20	6.000,00	2.731.200,00	$ 0	0%	2.731.200,00
VE100	ARVEJA VERDE SIN DESGRANAR	530,88	2.576,00	1.367.546,88	$ 0	0%	1.367.546,88
VE031	PAPA LAVADA KILO	890,96	3.600,00	3.207.456,00	$ 0	0%	3.207.456,00

OBSERVACIONES: ESTACIONES - CONSUMO 4 SEMANAS - MES JULIO

CUARENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL VEINTIUN PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS

VALOR BRUTO	44.293.022,00
DESCUENTO	$ 0
I.V.A.	$ 0
RETEFUENTE	$ 0
IMPCONSUMO	0,00
RETEIVA	0%
VALOR TOTAL	44.293.022,00

Factura electronica. Esta factura se asimila para todos los efectos a una letra de cambio según el artículo 5° de la ley 1231 de 2008. Excusando protesto, el aviso de rechazo y la prescripción del pago. El cliente acepta que la(s) persona(s) que firman la presente Factura tiene(n) autorización para ello y por lo tanto en ese acto es (son) representante(s) del cliente, el cual se hace responsable de la transacción y aceptación de la misma de acuerdo al artículo 2° de la ley 1231. El incumplimiento del pago de esta factura causa intereses de mora a la tasa máxima legal vigente.

Elaborado por:
ANGIE DANIELA PEÑA PAZ

Aceptado por: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S 901534496

Código CUFE: 771377dbb422496068c392f6d6ae25a76f15ee68479fc53b6fa3db277e3bb9a495de9ae59d77fd05fd10a0d44a9968ca

FIELD FOOD S.A.S

Nit: 901303384-2
GALPONZP 1 BODEGA 1 MERCASA - PEREIRA
Teléfono: 3126276672

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	FE - **11565**

Autorización de numeración según resolución de Facturación 18764079586692 del 16/09/2024 Hasta el 16/09/2025 del No FE 8.708 al No FE 1.000.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	30 DIAS
Nombre Ccial:	BODEGA DE FRUTAS Y VERDURAS	Fecha y hora de expedición	25/08/2025 12:14 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	25/08/2025 2:51 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	24/09/2025
Dirección:	CLL 11 21 A 27	Orden Compra / Referencia	OPD EST01 EST01
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico	healthyfoodfrutasyverduras@gmail.com		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
AC021	ACEITE X 1000 CC	44	$ 7.171	$ 315.506	$ 0	19%	$ 315.506
GR556	AREPAS SIN SAL PRECOCIDA	825	$ 293	$ 241.931	$ 0	0%	$ 241.931
GR167	ARROZ X 500 GR	264	$ 1.918	$ 506.405	$ 0	0%	$ 506.405
GR1042	AZUCAR MAYAGUEZ X 500	40	$ 2.245	$ 89.810	$ 0	5%	$ 89.810
BE016	AVENA LIQUIDA X 200 CC	275	$ 1.081	$ 297.275	$ 0	0%	$ 297.275
PO001	BOCADILLO X 10GR	275	$ 173	$ 47.438	$ 0	0%	$ 47.438
PO020	CARAMELO X 10GR	275	$ 179	$ 49.335	$ 0	0%	$ 49.335
CA010	CARNE DE CERDO KG	66	$ 18.055	$ 1.191.630	$ 0	0%	$ 1.191.630
GR004	FRIJOL CALIMA X 500 GR	33	$ 4.462	$ 147.246	$ 0	0%	$ 147.246
GR084	HUEVO SIN AMARRAR x UND	1102	$ 523	$ 576.622	$ 0	0%	$ 576.622
GR0138	LECHE EN POLVO X 380GR	53	$ 7.993	$ 423.603	$ 0	0%	$ 423.603
BE025	LECHE ENTERA X 200CC	275	$ 909	$ 249.838	$ 0	0%	$ 249.838
GR212	LENTEJA X 500 GR	33	$ 4.232	$ 139.656	$ 0	0%	$ 139.656
GR136	MAZAMORRA AMARILLA LA GRANJA X 500 GR	55	$ 2.193	$ 120.618	$ 0	0%	$ 120.618
GR040	PANELA X 500 GR	30	$ 3.278	$ 98.325	$ 0	0%	$ 98.325
PO003	PANELITA CON DULCE X 10GR	275	$ 176	$ 48.386	$ 0	0%	$ 48.386
CA02	POLLO PECHUGA X KG	121	$ 12.305	$ 1.488.905	$ 0	0%	$ 1.488.905
LC003	QUESO CUAJADA X 500 GR	22	$ 11.040	$ 242.880	$ 0	0%	$ 242.880
CA01	CARNE MAGRA KG	8,25	$ 24.150	$ 199.238	$ 0	0%	$ 199.238
GR703601	SAL X 500GR	16	$ 995	$ 15.916	$ 0	0%	$ 15.916
LE037	YOGURTH X 200CC	275	$ 763	$ 209.949	$ 0	19%	$ 209.949

FIELD FOOD S.A.S

Nit: 901303384-2
GALPONZP 1 BODEGA 1 MERCASA - PEREIRA
Teléfono: 3126276672

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	FE - **11565**

Autorización de numeración según resolución de Facturación 18764079586692 del 16/09/2024 Hasta el 16/09/2025 del No FE 8.708 al No FE 1.000.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	30 DIAS
Nombre Ccial:	BODEGA DE FRUTAS Y VERDURAS	Fecha y hora de expedición	25/08/2025 12:14 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	25/08/2025 2:51 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	24/09/2025
Dirección:	CLL 11 21 A 27	Orden Compra / Referencia	OPD EST01 EST01
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico	healthyfoodfrutasyverduras@gmail.com		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
GR194	ARVEJA SECA X 500 GR	22	$ 2.576	$ 56.672	$ 0	0%	$ 56.672

OBSERVACIONES: SEMANA 1-3 JULIO

SEIS MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y UN MIL QUINIENTOS SIETE PESOS CON SETENTA Y TRES CENTAVOS

VALOR BRUTO	$ 6.757.181
DESCUENTO	$ 0
I.V.A.	$ 104.327
RETEFUENTE	$ 0
RETEIVA	0%
VALOR TOTAL	$ 6.861.508

Factura electronica. Esta factura se asimila para todos los efectos a una letra de cambio según el artículo 5° de la ley 1231 de 2008. Excusando protesto, el aviso de rechazo y la prescripción del pago. El cliente acepta que la(s) persona(s) que firman la presente Factura tiene(n) autorización para ello y por lo tanto en ese acto es (son) representante(s) del cliente, el cual se hace responsable de la transacción y aceptación de la misma de acuerdo al artículo 2° de la ley 1231. El incumplimiento del pago de esta factura causa intereses de mora a la tasa máxima legal vigente.

Elaborado por:
SANDRA MILENA RAMIREZ VALENCIA

Aceptado por: HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S
901534496

Código CUFE: 5bfb2d4c4e5e0e1e124ba4cdae103fa0181b538ea36db478e8a90fe18aad7362610bd08d67c71d4aa55d568614d7ce75

FIELD FOOD S.A.S

Nit: 901303384-2
GALPONZP 1 BODEGA 1 MERCASA - PEREIRA
Teléfono: 3126276672

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	FE - **11566**

Autorización de numeración según resolución de Facturación 18764079586692 del 16/09/2024 Hasta el 16/09/2025 del No FE 8.708 al No FE 1.000.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	30 DIAS
Nombre Ccial:	BODEGA DE FRUTAS Y VERDURAS	Fecha y hora de expedición	25/08/2025 12:22 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	25/08/2025 2:50 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	24/09/2025
Dirección:	CLL 11 21 A 27	Orden Compra / Referencia	OPD EST2 EST2
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico	healthyfoodfrutasyverduras@gmail.com		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
AC021	ACEITE X 1000 CC	96	$ 7.166	$ 687.893	$ 0	19%	$ 687.893
GR556	AREPAS SIN SAL PRECOCIDA	702	$ 293	$ 205.862	$ 0	0%	$ 205.862
GR167	ARROZ X 500 GR	580	$ 1.919	$ 1.113.171	$ 0	0%	$ 1.113.171
GR1042	AZUCAR MAYAGUEZ X 500	109	$ 2.246	$ 244.829	$ 0	5%	$ 244.829
BE016	AVENA LIQUIDA X 200 CC	234	$ 1.081	$ 252.954	$ 0	0%	$ 252.954
PO001	BOCADILLO X 10GR	1404	$ 173	$ 242.190	$ 0	0%	$ 242.190
PO020	CARAMELO X 10GR	468	$ 179	$ 83.959	$ 0	0%	$ 83.959
CA010	CARNE DE CERDO KG	112,32	$ 18.055	$ 2.027.938	$ 0	0%	$ 2.027.938
GR004	FRIJOL CALIMA X 500 GR	28	$ 4.462	$ 124.936	$ 0	0%	$ 124.936
GR084	HUEVO SIN AMARRAR x UND	2344	$ 524	$ 1.227.201	$ 0	0%	$ 1.227.201
GR0138	LECHE EN POLVO X 380GR	78	$ 7.993	$ 623.415	$ 0	0%	$ 623.415
BE025	LECHE ENTERA X 200CC	468	$ 909	$ 425.178	$ 0	0%	$ 425.178
GR212	LENTEJA X 500 GR	56	$ 4.232	$ 236.992	$ 0	0%	$ 236.992
GR2814	MARGARINA X125GR	10	$ 1.628	$ 16.284	$ 0	19%	$ 16.284
GR040	PANELA X 500 GR	17	$ 3.278	$ 55.718	$ 0	0%	$ 55.718
PO003	PANELITA CON DULCE X 10GR	468	$ 176	$ 82.345	$ 0	0%	$ 82.345
CA02	POLLO PECHUGA X KG	65,52	$ 12.305	$ 806.224	$ 0	0%	$ 806.224
LC003	QUESO CUAJADA X 500 GR	38	$ 11.040	$ 419.520	$ 0	0%	$ 419.520
CA01	CARNE MAGRA KG	134,55	$ 24.150	$ 3.249.383	$ 0	0%	$ 3.249.383
GR703601	SAL X 500GR	36	$ 995	$ 35.811	$ 0	0%	$ 35.811
GR6543	FILETE DE TILAPIA	234	$ 3.312	$ 775.008	$ 0	0%	$ 775.008

FIELD FOOD S.A.S

Nit: 901303384-2
GALPONZP 1 BODEGA 1 MERCASA - PEREIRA
Teléfono: 3126276672

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	FE - **11566**

Autorización de numeración según resolución de Facturación 18764079586692 del 16/09/2024 Hasta el 16/09/2025 del No FE 8.708 al No FE 1.000.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	30 DIAS
Nombre Ccial:	BODEGA DE FRUTAS Y VERDURAS	Fecha y hora de expedición	25/08/2025 12:22 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	25/08/2025 2:50 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	24/09/2025
Dirección:	CLL 11 21 A 27	Orden Compra / Referencia	OPD EST2 EST2
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico	healthyfoodfrutasyverduras@gmail.com		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
LE037	YOGURTH X 200CC	468	$ 763	$ 357.295	$ 0	19%	$ 357.295
CH10129	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR X 250G TRADICIONAL	36	$ 4.419	$ 159.081	$ 0	0%	$ 159.081
GR0046	AVENA MOLIDA X 250 GR	22	$ 2.225	$ 48.961	$ 0	5%	$ 48.961
LA8076	KUMIS VASO 200G	468	$ 763	$ 357.295	$ 0	19%	$ 357.295
GR693	MAYONESA LA IDEAL X900	3	$ 8.258	$ 24.774	$ 0	19%	$ 24.774
GR00125	PASTA PARA SOPA	37	$ 876	$ 32.419	$ 0	5%	$ 32.419
CA09	MUSLO DE POLLO	468	$ 1.932	$ 904.176	$ 0	0%	$ 904.176
GR194	ARVEJA SECA X 500 GR	161	$ 2.572	$ 414.092	$ 0	0%	$ 414.092

OBSERVACIONES: SEMANA 04-10 JULIO

QUINCE MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS CON TREINTA Y CINCO CENTAVOS

VALOR BRUTO	$ 15.234.900
DESCUENTO	$ 0
I.V.A.	$ 290.583
RETEFUENTE	$ 0
RETEIVA	0%
VALOR TOTAL	$ 15.525.483

Factura electronica. Esta factura se asimila para todos los efectos a una letra de cambio según el artículo 5° de la ley 1231 de 2008. Excusando protesto, el aviso de rechazo y la prescripción del pago. El cliente acepta que la(s) persona(s) que firman la presente Factura tiene(n) autorización para ello y por lo tanto en ese acto es (son) representante(s) del cliente, el cual se hace responsable de la transacción y aceptación de la misma de acuerdo al artículo 2° de la ley 1231. El incumplimiento del pago de esta factura causa intereses de mora a la tasa máxima legal vigente.

Elaborado por:
SANDRA MILENA RAMIREZ VALENCIA

Aceptado por: HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S
901534496

Código CUFE: 3038ee10749b2996baafdf38724ec91c691490301870a127e75bd4e87b7c1731f32850e8628d5ec3f283d69f0044d915

FIELD FOOD S.A.S

Nit: 901303384-2
GALPONZP 1 BODEGA 1 MERCASA - PEREIRA
Teléfono: 3126276672

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	FE - **11570**

Autorización de numeración según resolución de Facturación 18764079586692 del 16/09/2024 Hasta el 16/09/2025 del No FE 8.708 al No FE 1.000.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	30 DIAS
Nombre Ccial:	BODEGA DE FRUTAS Y VERDURAS	Fecha y hora de expedición	25/08/2025 2:41 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	25/08/2025 2:53 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	24/09/2025
Dirección:	CLL 11 21 A 27	Orden Compra / Referencia	OPD EST5 EST5
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico	healthyfoodfrutasyverduras@gmail.com		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
AC021	ACEITE X 1000 CC	105	$ 7.171	$ 752.912	$ 0	19%	$ 752.912
GR556	AREPAS SIN SAL PRECOCIDA	1100	$ 293	$ 322.575	$ 0	0%	$ 322.575
GR167	ARROZ X 500 GR	638	$ 1.918	$ 1.223.812	$ 0	0%	$ 1.223.812
GR1042	AZUCAR MAYAGUEZ X 500	119	$ 2.245	$ 267.184	$ 0	5%	$ 267.184
BE016	AVENA LIQUIDA X 200 CC	275	$ 1.081	$ 297.275	$ 0	0%	$ 297.275
PO001	BOCADILLO X 10GR	825	$ 173	$ 142.313	$ 0	0%	$ 142.313
PO020	CARAMELO X 10GR	550	$ 179	$ 98.670	$ 0	0%	$ 98.670
CA010	CARNE DE CERDO KG	165	$ 18.055	$ 2.979.075	$ 0	0%	$ 2.979.075
GR004	FRIJOL CALIMA X 500 GR	33	$ 4.419	$ 145.824	$ 0	0%	$ 145.824
GR084	HUEVO SIN AMARRAR x UND	1375	$ 523	$ 719.469	$ 0	0%	$ 719.469
GR0138	LECHE EN POLVO X 380GR	119	$ 7.993	$ 951.108	$ 0	0%	$ 951.108
BE025	LECHE ENTERA X 200CC	550	$ 909	$ 499.675	$ 0	0%	$ 499.675
GR212	LENTEJA X 500 GR	99	$ 4.232	$ 418.968	$ 0	0%	$ 418.968
GR136	MAZAMORRA AMARILLA LA GRANJA X 500 GR	55	$ 2.193	$ 120.618	$ 0	0%	$ 120.618
GR040	PANELA X 500 GR	40	$ 3.278	$ 131.100	$ 0	0%	$ 131.100
PO003	PANELITA CON DULCE X 10GR	550	$ 176	$ 96.773	$ 0	0%	$ 96.773
CA02	POLLO PECHUGA X KG	126,50	$ 12.305	$ 1.556.583	$ 0	0%	$ 1.556.583
LC003	QUESO CUAJADA X 500 GR	44	$ 11.040	$ 485.760	$ 0	0%	$ 485.760
CA01	CARNE MAGRA KG	158,13	$ 24.150	$ 3.818.840	$ 0	0%	$ 3.818.840
GR703601	SAL X 500GR	40	$ 995	$ 39.790	$ 0	0%	$ 39.790
LE037	YOGURTH X 200CC	275	$ 763	$ 209.949	$ 0	19%	$ 209.949

FIELD FOOD S.A.S

Nit: 901303384-2
GALPONZP 1 BODEGA 1 MERCASA - PEREIRA
Teléfono: 3126276672

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	FE - **11570**

Autorización de numeración según resolución de Facturación 18764079586692 del 16/09/2024 Hasta el 16/09/2025 del No FE 8.708 al No FE 1.000.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	30 DIAS
Nombre Ccial:	BODEGA DE FRUTAS Y VERDURAS	Fecha y hora de expedición	25/08/2025 2:41 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	25/08/2025 2:53 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	24/09/2025
Dirección:	CLL 11 21 A 27	Orden Compra / Referencia	OPD EST5 EST5
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico	healthyfoodfrutasyverduras@gmail.com		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
GR0044	AVENA MOLIDA X 250 GR	13	$ 2.225	$ 28.931	$ 0	5%	$ 28.931
CA09	MUSLO DE POLLO	275	$ 1.932	$ 531.300	$ 0	0%	$ 531.300
GR01328	KUMIS 200 ML	275	$ 763	$ 209.949	$ 0	19%	$ 209.949
CH10129	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR X 250G TRADICIONAL	17	$ 4.419	$ 75.121	$ 0	0%	$ 75.121
GR061	BLANQUILLO X LIBRA	66	$ 3.968	$ 261.855	$ 0	0%	$ 261.855
GR194	ARVEJA SECA X 500 GR	80	$ 2.576	$ 206.080	$ 0	0%	$ 206.080

OBSERVACIONES: SEMANA 25-31 JULIO

DIECISEIS MILLONES OCHOCIENTOS VEINTINUEVE MIL CIENTO CUARENTA Y CINCO PESOS CON DOS CENTAVOS

VALOR BRUTO	$ 16.591.505
DESCUENTO	$ 0
I.V.A.	$ 237.640
RETEFUENTE	$ 0
RETEIVA	0%
VALOR TOTAL	$ 16.829.145

Factura electronica. Esta factura se asimila para todos los efectos a una letra de cambio según el artículo 5° de la ley 1231 de 2008. Excusando protesto, el aviso de rechazo y la prescripción del pago. El cliente acepta que la(s) persona(s) que firman la presente Factura tiene(n) autorización para ello y por lo tanto en ese acto es (son) representante(s) del cliente, el cual se hace responsable de la transacción y aceptación de la misma de acuerdo al artículo 2° de la ley 1231. El incumplimiento del pago de esta factura causa intereses de mora a la tasa máxima legal vigente.

Elaborado por:
SANDRA MILENA RAMIREZ VALENCIA

Aceptado por: HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S
901534496

Código CUFE: a66ecffcd13a24df9ee992f18f7b29271c5a248e961006f69171308414fea3aefbcbb5b87157fe6de09ff02ca354d5ab

FIELD FOOD S.A.S

Nit: 901303384-2
GALPONZP 1 BODEGA 1 MERCASA - PEREIRA
Teléfono: 3126276672

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	FE - **11568**

Autorización de numeración según resolución de Facturación 18764079586692 del 16/09/2024 Hasta el 16/09/2025 del No FE 8.708 al No FE 1.000.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	30 DIAS
Nombre Ccial:	BODEGA DE FRUTAS Y VERDURAS	Fecha y hora de expedición	25/08/2025 12:54 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	25/08/2025 2:52 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	24/09/2025
Dirección:	CLL 11 21 A 27	Orden Compra / Referencia	OPD EST3 EST3
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico	healthyfoodfrutasyverduras@gmail.com		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
AC021	ACEITE X 1000 CC	102	$ 7.171	$ 731.400	$ 0	19%	$ 731.400
GR556	AREPAS SIN SAL PRECOCIDA	1100	$ 293	$ 322.575	$ 0	0%	$ 322.575
GR167	ARROZ X 500 GR	638	$ 1.918	$ 1.223.812	$ 0	0%	$ 1.223.812
GR1042	AZUCAR MAYAGUEZ X 500	119	$ 2.262	$ 269.223	$ 0	5%	$ 269.223
BE016	AVENA LIQUIDA X 200 CC	550	$ 1.081	$ 594.550	$ 0	0%	$ 594.550
PO001	BOCADILLO X 10GR	550	$ 173	$ 94.875	$ 0	0%	$ 94.875
PO020	CARAMELO X 10GR	825	$ 179	$ 148.005	$ 0	0%	$ 148.005
CA010	CARNE DE CERDO KG	132	$ 18.055	$ 2.383.260	$ 0	0%	$ 2.383.260
GR004	FRIJOL CALIMA X 500 GR	33	$ 4.462	$ 147.246	$ 0	0%	$ 147.246
GR084	HUEVO SIN AMARRAR x UND	2755	$ 523	$ 1.441.554	$ 0	0%	$ 1.441.554
GR0138	LECHE EN POLVO X 380GR	119	$ 7.993	$ 951.108	$ 0	0%	$ 951.108
BE025	LECHE ENTERA X 200CC	550	$ 909	$ 499.675	$ 0	0%	$ 499.675
GR212	LENTEJA X 500 GR	66	$ 4.232	$ 279.312	$ 0	0%	$ 279.312
GR136	MAZAMORRA AMARILLA LA GRANJA X 500 GR	55	$ 2.193	$ 120.618	$ 0	0%	$ 120.618
GR040	PANELA X 500 GR	43	$ 3.278	$ 140.933	$ 0	0%	$ 140.933
PO003	PANELITA CON DULCE X 10GR	1100	$ 176	$ 193.545	$ 0	0%	$ 193.545
CA02	POLLO PECHUGA X KG	170,50	$ 12.305	$ 2.098.003	$ 0	0%	$ 2.098.003
LC003	QUESO CUAJADA X 500 GR	44	$ 11.040	$ 485.760	$ 0	0%	$ 485.760
CA01	CARNE MAGRA KG	134,75	$ 24.150	$ 3.254.213	$ 0	0%	$ 3.254.213
GR703601	SAL X 500GR	40	$ 995	$ 39.790	$ 0	0%	$ 39.790
GR700301	BLANQUILLO X 500GR	66	$ 3.968	$ 261.855	$ 0	0%	$ 261.855

FIELD FOOD S.A.S

Nit: 901303384-2
GALPONZP 1 BODEGA 1 MERCASA - PEREIRA
Teléfono: 3126276672

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	FE - **11568**

Autorización de numeración según resolución de Facturación 18764079586692 del 16/09/2024 Hasta el 16/09/2025 del No FE 8.708 al No FE 1.000.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	30 DIAS
Nombre Ccial:	BODEGA DE FRUTAS Y VERDURAS	Fecha y hora de expedición	25/08/2025 12:54 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	25/08/2025 2:52 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	24/09/2025
Dirección:	CLL 11 21 A 27	Orden Compra / Referencia	OPD EST3 EST3
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico	healthyfoodfrutasyverduras@gmail.com		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
LE037	YOGURTH X 200CC	275	$ 763	$ 209.949	$ 0	19%	$ 209.949
GR0044	AVENA MOLIDA X 250 GR	13	$ 2.225	$ 28.931	$ 0	5%	$ 28.931
CA09	MUSLO DE POLLO	275	$ 1.932	$ 531.300	$ 0	0%	$ 531.300
GR194	ARVEJA SECA X 500 GR	87	$ 2.576	$ 224.112	$ 0	0%	$ 224.112

OBSERVACIONES: SEMANA 11-17 JULIO

DIECISEIS MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS CON SESENTA Y CUATRO CENTAVOS

VALOR BRUTO	$ 16.675.602
DESCUENTO	$ 0
I.V.A.	$ 193.764
RETEFUENTE	$ 0
RETEIVA	0%
VALOR TOTAL	$ 16.869.366

Factura electronica. Esta factura se asimila para todos los efectos a una letra de cambio según el artículo 5° de la ley 1231 de 2008. Excusando protesto, el aviso de rechazo y la prescripción del pago. El cliente acepta que la(s) persona(s) que firman la presente Factura tiene(n) autorización para ello y por lo tanto en ese acto es (son) representante(s) del cliente, el cual se hace responsable de la transacción y aceptación de la misma de acuerdo al artículo 2° de la ley 1231. El incumplimiento del pago de esta factura causa intereses de mora a la tasa máxima legal vigente.

Elaborado por:
SANDRA MILENA RAMIREZ VALENCIA

Aceptado por: HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S
901534496

Código CUFE: 13cc4012efff30d11d4c1d75fb44965dd4da6472b4ff5635c374a1d43dc06049b14a45eceeceed8621cc9574facf2906

FIELD FOOD S.A.S

Nit: 901303384-2
GALPONZP 1 BODEGA 1 MERCASA - PEREIRA
Teléfono: 3126276672

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	FE - **11569**

Autorización de numeración según resolución de Facturación 18764079586692 del 16/09/2024 Hasta el 16/09/2025 del No FE 8.708 al No FE 1.000.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	30 DIAS
Nombre Ccial:	BODEGA DE FRUTAS Y VERDURAS	Fecha y hora de expedición	25/08/2025 2:12 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	25/08/2025 2:53 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	24/09/2025
Dirección:	CLL 11 21 A 27	Orden Compra / Referencia	OPD EST4 EST4
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico	healthyfoodfrutasyverduras@gmail.com		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
AC021	ACEITE X 1000 CC	113	$ 7.171	$ 810.277	$ 0	19%	$ 810.277
GR556	AREPAS SIN SAL PRECOCIDA	825	$ 293	$ 241.931	$ 0	0%	$ 241.931
GR167	ARROZ X 500 GR	682	$ 1.918	$ 1.308.212	$ 0	0%	$ 1.308.212
GR1042	AZUCAR MAYAGUEZ X 500	122	$ 2.245	$ 273.919	$ 0	5%	$ 273.919
BE016	AVENA LIQUIDA X 200 CC	275	$ 1.081	$ 297.275	$ 0	0%	$ 297.275
PO001	BOCADILLO X 10GR	550	$ 173	$ 94.875	$ 0	0%	$ 94.875
PO020	CARAMELO X 10GR	825	$ 179	$ 148.005	$ 0	0%	$ 148.005
CA010	CARNE DE CERDO KG	132	$ 18.055	$ 2.383.260	$ 0	0%	$ 2.383.260
GR004	FRIJOL CALIMA X 500 GR	66	$ 4.462	$ 294.492	$ 0	0%	$ 294.492
GR084	HUEVO SIN AMARRAR x UND	1928	$ 523	$ 1.008.826	$ 0	0%	$ 1.008.826
GR0138	LECHE EN POLVO X 380GR	105	$ 7.993	$ 839.213	$ 0	0%	$ 839.213
BE025	LECHE ENTERA X 200CC	550	$ 909	$ 499.675	$ 0	0%	$ 499.675
GR212	LENTEJA X 500 GR	33	$ 4.232	$ 139.656	$ 0	0%	$ 139.656
GR136	MAZAMORRA AMARILLA LA GRANJA X 500 GR	55	$ 2.193	$ 120.618	$ 0	0%	$ 120.618
GR040	PANELA X 500 GR	36	$ 3.278	$ 117.990	$ 0	0%	$ 117.990
PO003	PANELITA CON DULCE X 10GR	550	$ 176	$ 96.773	$ 0	0%	$ 96.773
CA02	POLLO PECHUGA X KG	107,25	$ 12.305	$ 1.319.711	$ 0	0%	$ 1.319.711
LC003	QUESO CUAJADA X 500 GR	66	$ 11.040	$ 728.640	$ 0	0%	$ 728.640
CA01	CARNE MAGRA KG	126,50	$ 24.150	$ 3.054.975	$ 0	0%	$ 3.054.975
GR703601	SAL X 500GR	41	$ 995	$ 40.785	$ 0	0%	$ 40.785
LE037	YOGURTH X 200CC	825	$ 763	$ 629.846	$ 0	19%	$ 629.846

FIELD FOOD S.A.S

Nit: 901303384-2
GALPONZP 1 BODEGA 1 MERCASA - PEREIRA
Teléfono: 3126276672

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número	FE - **11569**

Autorización de numeración según resolución de Facturación 18764079586692 del 16/09/2024 Hasta el 16/09/2025 del No FE 8.708 al No FE 1.000.000

INFORMACIÓN DEL ADQUIRIENTE

Señores:	HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S	Forma de Pago	30 DIAS
Nombre Ccial:	BODEGA DE FRUTAS Y VERDURAS	Fecha y hora de expedición	25/08/2025 2:12 p. m.
Nit / C.C.:	901534496	Fecha y hora validación DIAN	25/08/2025 2:53 p. m.
Ciudad:	ARMENIA	Fecha de vencimiento	24/09/2025
Dirección:	CLL 11 21 A 27	Orden Compra / Referencia	OPD EST4 EST4
Teléfono:	3185233573	Vendedor	
Correo electrónico	healthyfoodfrutasyverduras@gmail.com		

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT.	VR. UNITARIO	VR. BRUTO	DESC.	IVA	VALOR TOTAL
GR0044	AVENA MOLIDA X 250 GR	27	$ 2.225	$ 60.088	$ 0	5%	$ 60.088
CA09	MUSLO DE POLLO	550	$ 1.932	$ 1.062.600	$ 0	0%	$ 1.062.600
GR00125	PASTA PARA SOPA	44	$ 876	$ 38.552	$ 0	5%	$ 38.552
GR2814	MARGARINA X125GR	11	$ 1.628	$ 17.912	$ 0	19%	$ 17.912
GR693	MAYONESA LA IDEAL X900	3	$ 8.258	$ 24.774	$ 0	19%	$ 24.774
GR01328	KUMIS 200 ML	275	$ 763	$ 209.949	$ 0	19%	$ 209.949
CH10129	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR X 250G TRADICIONAL	28	$ 4.419	$ 123.729	$ 0	0%	$ 123.729
GR6543	FILETE DE TILAPIA	275	$ 3.312	$ 910.800	$ 0	0%	$ 910.800
GR194	ARVEJA SECA X 500 GR	182	$ 2.576	$ 468.832	$ 0	0%	$ 468.832

OBSERVACIONES: SEMANA 18-24 JULIO

DIECISIETE MILLONES SETECIENTOS SEIS MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS CON SETENTA Y OCHO CENTAVOS

VALOR BRUTO	$ 17.366.191
DESCUENTO	$ 0
I.V.A.	$ 340.252
RETEFUENTE	$ 0
RETEIVA	0%
VALOR TOTAL	$ 17.706.443

Factura electronica. Esta factura se asimila para todos los efectos a una letra de cambio según el artículo 5° de la ley 1231 de 2008. Excusando protesto, el aviso de rechazo y la prescripción del pago. El cliente acepta que la(s) persona(s) que firman la presente Factura tiene(n) autorización para ello y por lo tanto en ese acto es (son) representante(s) del cliente, el cual se hace responsable de la transacción y aceptación de la misma de acuerdo al artículo 2° de la ley 1231. El incumplimiento del pago de esta factura causa intereses de mora a la tasa máxima legal vigente.

Elaborado por:
SANDRA MILENA RAMIREZ VALENCIA

Aceptado por: HEALTHY FOOD Y VERDURAS S.A.S
901534496

Código CUFE: 6aafadf6943199dfc145be116d1e0eb7f3ee307bfcb93ef8aa8593326d908238238178ff4592aa2850d9091243a81ad6

OBLIGACIÓN 14

Pereira, 02 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 DE 2025.

Asunto: Cumplimiento Obligación No. 14.

Cordial saludo,

Por medio de la presente y actuando en calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con el **NIT. 901534496-1** contratista del suministro de la alimentación a la población de personas privadas de la libertad -PPL a cargo de la Alcaldía de Pereira, ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitoria del municipio de Pereira, según el contrato **No 3739 DE 2025**, me permito informar que los precios ofrecidos en la propuesta inicial y adjudicados se han mantenido fijos, sin incrementos, cumpliendo con las condiciones pactadas en el proceso de contratación.

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

OBLIGACIÓN 15

Pereira, 02 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 DE 2025.

Asunto: Cumplimiento Obligación No. 15, condiciones de plazo y lugar de ejecución

Cordial saludo,

Por medio de la presente, y en mi calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con el NIT. 901534496-1, contratista del suministro de la alimentación a la población de personas privadas de la libertad -PPL a cargo de la Alcaldía de Pereira, ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitoria del municipio de Pereira, según Contrato **No. 3739 DE 2025**, me permito informar que se ha dado cumplimiento a cabalidad con las condiciones de plazo y lugar de ejecución establecidos en la obligación No. 15.

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

OBLIGACIÓN 16

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 01/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,65	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,031	81°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,831	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,651	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	46,413	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,862	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,234	77,5°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,1	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,28	4°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,75	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,101	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	46,222	80°C	
	Proteico	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	32,661	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	19,482	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,426	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,132	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	38,582	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	11,46	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en abastecimiento cuentan en suministro UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

No MENU: 2

FECHA: 02/07/2025

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	CONDICIONES TRANSPORTE		
											HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCION *	TºC
DESAYUNO	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	TA
	Cereal con arandanos	HOJUELAS DE MAIZ CON ARANDANOS	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	79°C
	Pandebono	HORNEADO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	78°C
	Pandeguineo	HUEVO DE GUILLARREVUELTO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	81°C
	Arepa	COLADA DE AVENA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	TA
	Platano	MERIENDA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	81°C
ALMUERZO	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	C	10:30 a. m	NA
	Arroz	ARROZ	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	10:30 a. m	TA
	Lenteja	SANCOCHO DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	80°C
	Platano	FRICASEA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79°C
	Cereal	JUGO DE NARANJA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	78.2°C
	Compuesto	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79.5°C
	Refresco	ENSALADA DE CEBOLLA DE HERVIDO CON TOMATE LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.8°C
	Gaseosa	JUGO DE GUAYABA	2.3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.4°C
	Arroz	FRIJOLITA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	10:30 a. m	TA
	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	C	10:30 a. m	NA
CENA	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	80°C
	Frijoles	FRICASEA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	78.2°C
	Compuesto	VEGA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79.5°C
	Refresco	ENSALADA DE TOMATE VERDE HERVIDO CON LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.8°C
	Arepa	JUGO DE PIÑA	3.0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.4°C
	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	C	2:30pm	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE CIRUELA EN LICOR	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.6°C
	Cereal endulzado	PANDEJADO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	TA
	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 03/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,923	81°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,323	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,383	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	49,329	81°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,646	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	35,322	77,5°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	20,3	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,24	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	50,75	3,8°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30 a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua MDTA, solo se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PREDUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 04/07/2023

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,1	T.A	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,784	81°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,854	79°C	
	Cereal elaborado	PANOS SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,854	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,142	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	13,908	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,758	77,5°C	
	Energético	YUCA	61°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,4	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,52	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	48,5	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,134	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00 p. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	46,948	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,174	78,2°C	
	Energético	PLATANO VERDE	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	19,788	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	16,684	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	48,888	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,84	T.A	
	Agua potable en caso de existir intoxicaciones con tipo MEA existe ne agua si en el embarque tuviamos suficiente U.H.T	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 05/07/2025

No MENÚ: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,25	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,995	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,995	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,895	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	ARVEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	47,385	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,99	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	33,93	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	19,5	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,6	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	48,75	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,145	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	47,19	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	15,6	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	33,345	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	19,89	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16,77	80°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49,14	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,39	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,7	T.A	
	Agua potable en caso de fallos/ interrupciones con agua. NOTA: esto no aplica para el refrigerio nocturno suministrado UNF	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 07/07/2025

No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	25,22	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	47,142	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	9,894	80°C	
	Cereal elaborado	PANDE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	11,834	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	47,142	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	63°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,908	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	33,756	82°C	
	Energetico	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	19,4	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,52	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	48,5	4°C	
	Proteo	BOCADILLO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	2,134	AMB	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	46,948	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,174	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,788	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,684	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	48,868	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,64	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparacion con agua NO SE debe de aplicar si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 08/07/2025 | **No MENÚ:** 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,95	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,513	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,72	3,9°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,773	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	46,899	85°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,826	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	33,582	83°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON TOMATE	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,44	3,6°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	48,25	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,123	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	46,706	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	15,44	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	33,003	81°C	
	Energético	PLATANO MADURO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	19,686	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE REPOLLO Y CEBOLLA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16,598	4°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	48,636	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:35pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	38,986	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	11,58	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 09/07/2025 | **No MENÚ:** 9

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	60°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	65°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparados con agua NO APTA esto no aplica ni en el refrigerio nocturno ni en ninguno	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 09/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,958	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	86°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, ESTA debe ser agua que en el consumo cumpla con la resolución 2115	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 10/07/2025 | **No MENÚ: 10**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	AMB	
	PROTEINA	CARNE DE CERDO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,76	80°C	
	CEREAL	AREPA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	21,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 11/07/2025 | **No MENÚ:** 11

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,52	AMB	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,232	3,8°C	
	CEREAL	PAN DE SAL	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,76	79°C	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	33,516	80°C	
	Energético	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: solo no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 12/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,48	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10,192	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,76	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,628	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	49	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,592	3,6°C	
	Carnet elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NESTLE pero no aplica si en el refrigerio nocturno suministra LIVIT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | REGISTRACIONES DE POLICÍA

FECHA: 13/07/2023 | No. MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 DÍAS)	DISTRIBUCIÓN				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO DESVIDO EN PONEDOR °	T°C
DESAYUNO	Fruta	Sandía	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Huevo de codorniz	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arroz blanco	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchicha de pollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Lentejas	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
DESAYUNO	Fruta	Manzana	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Queso de cabra	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arepa	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena hojuelas con canela y vainilla	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema de verduras	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Pollo guisado	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Apto celiaco se cocina sin contacto preparaciones con trigo AGTIA en el área indicada Cubierta de salchichas (1/2)	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
CENA	Fruta	Sandía	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	47.916	80°C
	Proteico	Huevo de codorniz	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	15.84	79°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	33.858	80°C
	Energetico	Vaca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	20.196	80°C
	Suplemento	Ensalada de repollo con cebolla y tomate	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	17.028	3.9°C
	Jugo	Jugo de fruta	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	49.896	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Cereal saborizado	Pandebono	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 14/07/2025

No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:50am	30.3	AMB	
	PROTEICO	QUESO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,07	3,4°C	
	CEREAL	AREPA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,322	78°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	50,702	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	49,086	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	35,148	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,2	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,5	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:40a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,884	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,756	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	34,542	80°C	
	Energético	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	20,604	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,786	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	50,904	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	40,804	AMB	
	Cereal empacado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	12,12	T.A	
	Agua potable en caso de existir restricciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 15/07/2025

No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIONES *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,353	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,18	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,75	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49,329	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,846	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	35,322	82°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	20,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,24	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	50,75	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de refrigerio preparados con agua NEVERA esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO DERIVDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMBN	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.3	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.682	85°C	
	MOTILEO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.282	80°C	
	Cereal endulzado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.322	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49.088	87°C	
	Frijoles	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	33.148	82°C	
	Tenguillos	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.2	80°C	
	Huevo/tofu	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON RODAJAS CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.16	3.8°C	
ALMUERZO	Bebida	JUGO DE MANGUYA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.5	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	2.222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48.884	80°C	
	Frijoles	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22.22	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34.342	80°C	
	Tenguillos	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20.604	80°C	
	Fruta/dulce	ENSALADA DE TOMATE Y MANZANA CON LIMON	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.372	3.9°C	
	Agua	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50.904	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
	Agua	LECHE UHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40.804	3.6°C	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal endulzado	PAN DULCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.12	TA	
	Agua potable en caso de no poder cumplirse con agua NESTLE aseo no apto si se entregaron cocinados se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

ESTACIONES DE POLICIA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA COORDINADOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 17/07/2025 | No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	22	AMBN	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,2	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10	80°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	48,6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	18,4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	34,8	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	20	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA DE HUEVO CON TOMATE LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	50	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	2,2	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:50a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48,4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,2	80°C	
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE MANDO CON LIMN Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,2	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,4	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40,4	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: solo se utiliza en el refrigerio nocturno de contrato UNO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 18/07/2025 | **No MENÚ: 3**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,7	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,718	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	8,118	4,3°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,078	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	48,114	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,236	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,452	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,8	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,84	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,178	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	47,916	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,84	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,858	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	20,196	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,028	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	49,896	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGHURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,996	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,88	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: este se coloca si en alimentación contiene un porcentaje LIHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METRO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	TºC	
DESAYUNO	FRUTA	VARIADA	ARB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30	ARB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CONSISTENTE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.2	65°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.2	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m.	48.6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m.	16.4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	34.8	82°C	
	Energetico	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y HABICO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	2.2	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	43.4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16.2	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	802°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	34.2	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	20.4	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN HOJAS CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	17.2	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	50.4	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
	Jugo	HOMB	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	40.4	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN DE DILCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	12	TA	
	Agua potable en caso de requerir suplementos con algun JUGO, esto no aplica si en el indicador nocturno se consumen LIFE	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA COORDINADORA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2025

No MENU: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS '	T°C
DESAYUNO	PESCA	MARGARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24.72	AMB
	BEBIDA	DOLCHE DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.646	85°C
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.506	80°C
	Cereal acompañ	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.566	79°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA
ALMUERZO	Fruta	MORA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.058	87°C
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m	16.892	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35.844	82°C
	Energetico	PANCAMOTADA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.6	80°C
	Vegetales	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.48	3.8°C
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51.5	4°C
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Agua isotonica (Jugo de manzana preparamos con agua NOTA: pero no deben ir en el refrigerio solamente va suministrado LIMO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA
	Cereal endulzado	PAN DE JUNCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	12.36	T.A
	Jugo	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	41.612	3.6°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA
CENA	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	51.912	3.6°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	17.716	3.9°C
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	21.012	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	35.226	80°C
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16.274	79°C
	Grupo o cereza	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49.852	80°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 21/07/2025	No MENÚ: 6

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24,84	AMB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,986	3,8°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PASTA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,974	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,75	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,094	80°C	
	Proteico	PESCADO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,397	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NO T.A. esto se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 22/07/2025	No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,89	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,47	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,506	80°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,568	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,058	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,892	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35,844	82°C	
	Energético	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,48	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,266	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,852	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,304	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,226	80°C	
	Energético	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,012	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,716	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,912	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,612	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,36	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 23/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA [3 UND]	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,461	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,659	3,1°C	
	Cereal Elaboracion	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	17,181	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	51,75	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,595	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	35,397	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON UMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	52,164	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	41,814	3,6°C	
	Cereal Empacado	PASTELECE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 24/07/2025

No MENÚ: 9

TEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	PIZZA	SANDIO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	31.2	AMB	
	PASTELES	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	10.606	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	12.089	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	50.128	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7.00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	50.544	87°C	
	Proteina	CARNE DE RES	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	17.056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	36.192	82°C	
	Tuberculo	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	20.8	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	16.64	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	62	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	2.288	T A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal adicional	Algun cereal en caso de requerir presentacion con algun NO? si esta en alguno o en el siguiente nosotros lo suministramos?												
	Jugo	BEBIDA LIGHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42.015	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN BLANCO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.48	T A	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 25/07/2025

No MENÚ: 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	24,84	AMB	
	PROTEICO	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10.764	80°C	
	CEREAL	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,68	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	17,585	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON UMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	51,75	4°C	
	Postre	SOGADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	22,77	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	35,397	80°C	
	Energético	PLATANO VERDE	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA LHF	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDEJOS	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	12,42	T.A	
	Agua usada siempre se realiza preparaciones con agua NOTA: esto es agua que se usa en el refrigerio nocturno no contiene cloro	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 28/07/2025

No MENÚ: 11

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO ENVIADO EN PORCIÓN "	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	HAMBURNA	ANB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.75	ANB	
	PROTEICO	DJERO CUNDA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.405	4°C	
	CEREAL	PAN DE 6/L	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.505	79°C	
	BEBIDA	CO.LADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.405	82°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	49.815	83°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.81	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	35.67	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	20.3	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.4	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE MANDARINA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	51.25	4°C	
	Fruta	GALLETA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	2.255	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	49.61	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16.4	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	35.055	80°C	
	Energetico	YUCA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	20.91	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	17.63	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	51.66	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUANABANA EXCLUSIVE	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	41.41	3.6°C	
	Cereal endulzado	PAN BLANCO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	12.3	TA	
	Agua potable en caso de no haber disponibilidad con agua de sabor se debe consumir una vaso de agua natural	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	NA	NA	

ERIKA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 27/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCIÓN *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	30,6	AMB	
	BEBIDA	HUEVO REVUELTO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	10,404	81°C	
	PROTEICO	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	12,24	79°C	
	Cereal elaborado	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	49,164	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,572	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,728	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	35,496	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,32	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	51	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	2,244	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,368	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	16,32	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	34,884	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	20,808	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	17,544	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	51,408	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:25pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	41,208	4,2 °C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	12,24	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua POTA, aplica lo aplica si en el integrante entrega su muestra UNT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2023 | No MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C
DESAYUNO	Fruta	Limón	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.9	AMB
	Proteico	Carne de cerdo	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	13.802	80°C
	Cereal	Arepa	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.36	78°C
	Bebida	Agua aromática	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50.058	85°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
ALMUERZO	Fruta-Crema	Fresa	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m	50.058	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.892	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	35.844	82°C
	Tuberculo	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20.8	80°C
	Vegetales	Ensalada de repollo con zanahoria con limon	92°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.48	3.8°C
	Bebida	Jugo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
	Agua jornada	Agua potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
CENA	Fruta-Crema	Sopa de lentejas	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49.852	80°C
	Proteico	Huevo revuelto	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16.48	78°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33.236	80°C
	Tuberculo	Yuca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21.012	80°C
	Vegetales	Ensalada de tomate cohombro y lechuga	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.716	3.9°C
	Fruta	Jugo de fresa	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51.912	3.8°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA
	Agua	Bebida lulo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
		Azucar Potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Firma Coordinadora

Firma Nodenado de Alimentos

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 28/07/2025	No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	SANDIA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,95	AMB	
	PROTEICO	QUESO	4 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,455	4,6°C	
	CEREAL	AREPA	62°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,993	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	53,463	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	51,759	87°C	
	Proteico	PIERNA DE POLLO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,466	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	37,062	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	64°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	21,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,04	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	53,25	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	2,343	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,546	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,614	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,423	80°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,726	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,679	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	53,676	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,026	3,7°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,78	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 30/07/2025 | No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	32,4	T.A	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,016	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,96	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	54	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	52,488	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,712	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	37,584	82°C	
	Energético	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	21,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,28	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	54	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	2,376	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,272	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,936	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22,032	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,576	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	54,432	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,632	3.6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,96	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra fruta	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 31/07/2025	No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMU/ESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANDEJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,2	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,128	85°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,528	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,688	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,544	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	17,056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,192	82°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,8	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,64	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	52	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,288	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	50,336	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	22,88	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,568	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,216	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,888	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,416	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42,016	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,48	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en la refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	01 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		1:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	198	UPPV	175	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	6	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	198	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	198	CTI	0	C	C	C	FIRMA
		SIJIN	9	C	C	C	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	02 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	188	UPPV	180	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	188	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	188	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	03 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,8°C	4°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:15 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:45 a. m.	HORA DE ENTREGA			HORA DE ENTREGA		

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	202	UPPV	193	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	202	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	202	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	04 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	05 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOAMTE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:30 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	06 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	4°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	4°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,6°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,8°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA		
FECHA DE ENTREGA:	07 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	08 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	85°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,5°C	3.9°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	83°C	ARROZ	87°C	81°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,6°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	4°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	09 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	89°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	82°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,3°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA	85°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:33 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	10 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	89°C	87°C	SOPA DE PLATANO	88°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	87°C	80°C	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	HUEVO REVUELTO	82°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	84°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3.8°C	
5				PAPA PASTUSA	83°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,9°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	11 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3.5°C	3,8°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA										
FECHA DE ENTREGA:	12 DE JULIO 2025						MENU:		12		
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO						PLACA VEHICULO (S):		GET 602		
COMPONENTES											
N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO	
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE	
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO	
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C		
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C		
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C		
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C		
7				CARAMELO	AMB	AMB					
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	
HORA DE ENTREGA	7:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	196	UPPV	189	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	196	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	196	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	13 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	84°C	82°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	80°C	80°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	91°C	86°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	14 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,1°C	3,4°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:50 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.

PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	15 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	Fernando Toro	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:34 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	16 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PASTA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	17 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:50 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	18 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,5°C	4,3°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	88°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	87°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	19 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	84°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	AMB	AMB	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:31 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	199	UPPV	192	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	199	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	199	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	20 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega°	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega°	CENA	T° Salida	T° Entrega°	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	ARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:17 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:09 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	21 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,8°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	22 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:06 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	23 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	87°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,1°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	88°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	88°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,6°C	3,9°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	24 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:15 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	25 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	26 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	89°C	83°C	SOPA DE BLANQUILLO	89°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	40°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	90°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.
HORA DE ENTREGA	7:09 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	27 DE JULIO 2025	MENU:	12
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:25 a. m.	HORA DE SALIDA		10:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	28 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	29 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	91°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	86°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	4°C	4,8°C	PERNIL DE POLLO	86°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:20 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:54 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	213	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	213	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	213	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	30 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3,9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:35 a. m	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	215	UPPV	201	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	215	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	215	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	31 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3;45 PM	HORA DE ENTREGA		3;45 PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	207	UPPV	193	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	207	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	207	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

OBLIGACIÓN 17

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-LTS)	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
						OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	ACEITE	55	LTS	09KR/183	27/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BLANQUILLO	19	KG	300625	1/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ARROZ	273	KG	19S	1/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ARVEJA	10	KG	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AVENA	2,5	KG	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AZUCAR	50	KG	1606253	2/07/2027	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CHOCOLATE	8	KG	1049	24/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	FRIJOL	19	KG	10725	1/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LECHE EN POLVO	20	KG	300/93	9/08/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LENTEJA	28	KG	5401884	7/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MAZAMORRA	12	KG	6621663	25/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	COCADAS	550	KG	3275	22/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PANELA	18	KG	1522	20/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PANELITA	550	KG	656PO606	2/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	SAL	50	KG	19010325	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	HUEVO	1375	UND	E31E	19/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BOCADILLO	825	KG	02725/ASJA	5/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	AJO	1,43	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BANANO	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	67,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CILANTRO	4,95	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	GUAYABA DULCE	68,75	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	HABICHUELA	26,125	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LIMON	24,2	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANDARINA	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANGO	66	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANZANA	550	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MARACUYA	82,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	NARANJA	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PAPA COMUN	468	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PAPA CRIOLLA	82,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PEPINO	63,2	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PIMENTON	1,375	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PLATANO	123	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	REPOLLO	22	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	TOMATE DE ARBOL	41,25	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	TOMATE ROJO	147,95	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	YUCA	99	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ZANAHORIA	125,125	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	ACEITE	60	LTS	C	101224	10/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ARROZ	288	KG	C	29-ene	14/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ARVEJA	12	KG	C	29/2	15/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AVENA EN HOJUELA	8	KG	C	170251M3	19/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AZUCAR	60	KG	C	180924	18/09/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	FRIJOL	10	KG	C	28-mar	9/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE EN POLVO	24	KG	C	1072025	1/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LENTEJA	19	KG	C	29-may	18/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MAYONESA	5	KG	C	157	7/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PANELA	22	KG	C	14	31/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	SAL	25	KG	C	4160625	1/07/2027	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ROLLITO POSTRE	1100	KG	C	727	25/02/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	GALLETA POSTRE	825	KG	C	724	4/02/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ATUN	176	UNIDAD	C	LAW11A2025	11/01/2029	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	E31E	19/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	8/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	AJO	4,3	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	BANANO	412	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	78	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CILANTRO	8	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	GUAYABA DULCE	17,2	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	HABICHUELA	17	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LIMON	60	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANDARINA	550	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANGO	467	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANZANA	467	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MARACUYA	71,9	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	NARANJA	47	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PAPA COMUN	238	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PAPA CRIOLLA	47	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PEPINO	29	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PIMENTON	4,67	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PLATANO	150	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	REPOLLO	62	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	TOMATE DE ARBOL	44	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	TOMATE ROJO	175	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	YUCA	80	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ZANAHORIA	167	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	AJO	1.43	KG	C	8/07/2025	17/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	BANANO	275	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	67	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CILANTRO	4.95	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	GUAYABA DULCE	68	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	HABICHUELA	27	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LIMON	25	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LULO	14	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANDARINA	275	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANGO	66	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANZANA	550	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MARACUYA	82	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	NARANJA	275	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PAPA COMUN	468	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PAPA CRIOLLA	82.5	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PEPINO	64	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PIMENTON	2	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PLATANO	120	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	REPOLLO	22	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	TOMATE DE ARBOL	42	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	TOMATE ROJO	150	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	YUCA	99	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ZANAHORIA	134	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	ACEITE	53	LTS	C	2514113	21/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ARROZ	286	KG	C	C294P41659	3/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ARVEJA	10	KG	C	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AVENA EN HOJUELA	8	KG	C	13/12/2010	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AZUCAR	60	KG	C	25020314	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	FRIJOL	10	KG	C	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE EN POLVO	24	KG	C	2005255305	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LENTEJA	19	KG	C	104M8T1	14/04/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MAYONESA	5	KG	C	163	13/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PANELA	18	KG	C	5B	25/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	SAL	23	KG	C	16170525	25/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ROLLITO POSTRE	1100	KG	C	3275	22/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	GALLETA POSTRE	825	KG	C	1522	20/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	656PO606	19/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	ACEITE	60	LTS	C	2514113	21/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ARROZ	282	KG	C	C294P41659	3/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ARVEJA	24	KG	C	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AVENA EN HOJUELA	5	KG	C	13/12/2010	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AZUCAR	82	KG	C	25020314	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CHOCOLATE	4	KG	C	1049	24/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	FRIJOL	10	KG	C	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE EN POLVO	18	KG	C	2005255305	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LENTEJA	17	KG	C	104M8T1	14/04/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MAYONESA	1	KG	C	163	13/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PANELA	10	KG	C	5B	12/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PASTA	6	KG	C	1325	27/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	SAL	24	KG	C	16170525	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PANELITA POSTRE	275	KG	C	C327	12/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ROLLITO POSTRE	550	KG	C	3275	20/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	GALLETA POSTRE	275	KG	C	1522	10/12025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	656PO606	19/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ATUN	173	UNIDAD	C	12022025	27/01/2029	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	AJO	4,3	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CEBOLLA CABEZONA	78,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CILANTRO	7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	GUAYABA DULCE	74,72	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	HABICHUELA	17,2	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LIMON	60,7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANDARINA	40	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANGO	80,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANZANA	467	UNIDAD	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MARACUYA	71,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	NARANJA	46	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PAPA COMUN	238	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PAPA CRIOLLA	47,1	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PEPINO	28,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PIMENTON	4,67	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PLATANO	136	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	REPOLLO	61,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	TOMATE DE ARBOL	43	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	TOMATE ROJO	176	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	YUCA	79,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ZANAHORIA	165,7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	CARNE DE RES	151	KG	C	14538	2/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CARNE DE CERDO	78	KG	C	307	3/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PECHUGA	59	KG	C	725	17/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	QUESO	45	LB	C	50725	15/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AREPAS	690	UND	C	612	30/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	8/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	CARNE DE CERDO	115	KG	C	11209	9/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PECHUGA DE POLLO	80	KG	C	7062025	17/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PERNIL DE POLLO	150	KG	C	1112	1/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CARNE DE RES MAGRA	131	KG	C	14540	5/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	QUESO	56	LB	C	140629	24/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AREPAS	1205	UND	C	529	30/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	1498C09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRASNSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	CARNE DE CERDO	107	KG	C	11209	9/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PECHUGA DE POLLO	66	KG	C	7062025	17/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PERNIL DE POLLO	126	KG	C	1108	30/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CARNE DE RES MAGRA	151	KG	C	14540	5/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	QUESO	30	LB	C	140625	21/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AREPAS	1205	UND	C	520	27/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	149BC09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	CARNE DE CERDO	167	KG	C	112709	7/09/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PECHUGA DE POLLO	66	KG	C	7062025	7/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PERNIL DE POLLO	126	KG	C	1108	30/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CARNE DE RES MAGRA	151	KG	C	14536	2/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	QUESO	30	LB	C	140625	21/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AREPAS	1205	UND	C	520	27/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	149BC09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

OBLIGACIÓN 18

Pereira, 01 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 de 2025.

Asunto: Notificación de cambio de vehículo para transporte de alimentos.

Cordial saludo,

En mi calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con el NIT. 901534496-1, como ejecutor del Contrato 3739 de 2025, me permito informar que, por motivos de logística y operatividad, vemos la necesidad de realizar el cambio del vehículo presentado para transporte de alimentos en el proceso de Selección abreviada subasta inversa No. SMG-SASIE-113-2025.

El nuevo vehículo dispuesto para el transporte de alimentos cumple con condiciones técnicas requeridas en el proceso, así:

Tipo de vehículo: furgón
Placa: GET602
Marca: changan
Modelo: 2020
Capacidad de carga: 1,5 TON

Por lo anterior, se remite adjunto: tarjeta de propiedad, SOAT, revisión técnico-mecánica, y demás que sean pertinentes.

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

SOAT

AXA COLPATRIA

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA
2025	6	18	2025	6	19	2026	6	18

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
3409571200	GET602	CAMPEROS Y CAMIONI	PUBLICO	1243	2020

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	CHANGAN	
	LÍNEA VEHÍCULO: MINI TRUCK	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
JL473QK30F004101	LSCABN2R4LG801300	LSCABN2R4LG801300	0

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
TOBON COLORADO, CARLOS ENRIQUE	3108258594	CC	10004591	DOS QUEBRADA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1306	26	55763707	3409571200	PEREIRA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
221	$518.100,00	$269.400,00	$2.400,00

TOTAL A PAGAR

$789.900,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS, QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
	HASTA	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MINIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920.
Decreto 2644 de 2022.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

El clausulado que aplica a esta póliza puede ser consultado y descargado en nuestro portal www.axacolpatria.co

CLAUSULA: Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos: Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si la aseguradora evidencia que existe una póliza vigente, la vigencia de la póliza que se expide se modificará, iniciando a partir del día siguiente de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Consulte información sobre la Defensoría del Consumidor Financiero aquí https://www.axacolpatria.co/documents/42201273/76141280/Folleto-virtual-consumidor-financiero.pdf

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:
- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Texto habeas data

"Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y no comerciales, la información derivada del presente contrato de seguros y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes. Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información."

REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 178066111

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DEL CAFE S.A.

NIT: 900128998

No. de Certificado de Acreditación: 15-CIN-008-001

Fecha de expedición: 2024/09/23

Fecha de vencimiento: 2025/09/23

DATOS VEHÍCULO

PLACA: GET602

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHANGAN

MODELO: 2020

SERVICIO: Publico

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 1243

NRO. MOTOR: JL473Q*K30F004101*

NRO. CHASIS: LSCABN2R4LGB01300

VIN: LSCABN2R4LGB01300

LINEA: MINI TRUCK

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: CARLOS E. TOBON C.

FIRMA DEL RESPONSABLE

DIANA PATRICIA MOLINA HURTADO

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032711886

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GET602	CHANGAN	MINI TRUCK	2020

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.243	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	780

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
JL473Q*K30F004101*	N	LSCABN2R4LG801300

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LSCABN2R4LG801300	N	LSCABN2R4LG801300	N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
TOBON COLORADO CARLOS ENRIQUE	C.C. 10004591

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	97

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	I/E	FECHA IMPORT.	PUERTAS
032019000923334	I	29/05/2019	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
19/06/2019	09/09/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA



LT07003366396

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 10001024



NOMBRES

LUIS FERNANDO TORO RUIZ

FECHA DE NACIMIENTO

18-08-1976

RH

O+

FECHA DE EXPEDICIÓN

24-07-2024

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

INSTITUTO DE MOVILIDAD DE PEREIRA

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS.	24-07-2034	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	24-07-2027	PÚBLICO





ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03007753248

Alcaldía de PEREIRA InVima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ACTA N° SAH 179-24

Versión: 01 — Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 03-10-24 — ACTA N°: SAH 179-24

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Carlos Enrique Tobon Colorado

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] — Número de documento: 10.004.544

*PLACA DEL VEHÍCULO: GET602 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: GET602-11-24 GET02-11-24

TELÉFONOS: 3108258594

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: centro comercial valle Ceregeis

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Dosquebradas

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál:

*MARCA: changan — *MODELO: 2020 — *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos programa PAE

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7 dias/semana — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: [ ] Especifique:

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Diseño sanitario del vehiculo.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	**Condiciones de los utensilios.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	**Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11. Núm. 5. Art. 14. Núm. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	**Reconocimiento Médico** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)*	4	2	0		C

Alcaldía de PEREIRA Invima

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ACTA No. 066-17E-21
SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL

Versión: 01 — Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN	Risaralda	MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN	Pereira	FECHA	03-10-24
CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	66	CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	001	NUMERO DE INSCRIPCIÓN	2001 GET 602

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

*TIPO DE CARROCERIA: Furgon

* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?

TIPO FURGON	X	PLACA DEL VEHÍCULO	GET602
TIPO REMOLQUE		PLACA DEL REMOLQUE	
TIPO SEMIRREMOLQUE		PLACA DEL SEMIREMOLQUE	
OTRO TIPO		CUAL?	PLACA DEL VEHICULO

* ¿CUENTA CON CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)? SI [X] NO [ ]

¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI [ ] NO [X]

* TIPO DE PRODUCTO TRANSPORTADO: Alimentos programa PAE

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

Persona Natural [X] — Carlos Enrique Tobon Colorado

Persona Jurídica [ ]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 1088345971

TELÉFONO: FAX: CELULAR: 3108358994

CORREO ELECTRÓNICO:

*DIRECCION DE NOTIFICACION FÍSICA: Centro Comercial Valher Bodega 3

DIRECCION DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Autoriza la notificación electrónica? SI [ ] NO [X]

*MUNICIPIO DE NOTIFICACIÓN: Dosquebradas *DEPARTAMENTO DE NOTIFICACIÓN: Risaralda

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud (ETS): Secretaria Salud Pereira — Vehículo vigilado por la ETS NO [ ] SI [X]

Funcionario que realiza Inscripción: Julian Leandro Hernandez

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

Por parte del responsable del vehiculo o quien realiza la inscripcion del vehiculo:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del vehiculo)

NOMBRE COMPLETO: Carlos Enrique Tobon Colorado	FIRMA:
CÉDULA: 1088345971	EN CALIDAD DE: Propietario

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: Julian Leandro Hernandez	FIRMA:
CÉDULA: 1088345971	EN CALIDAD DE: Tecnico

Se entrega copia al interesado.

La Secretaria de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ACTA N° 357

3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0		C
3.4	**Educación y Capacitación** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	CRITICO
4.1	**Limpieza del vehículo.** *(Resolución 2674/2013 Art. 29. Num 4 y 5.)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	CRITICO
5.1	**Condiciones de conservación del producto.** *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373 Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99 Resol 2674/2013. Art. 29. Num 6, 7, 8 Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	**Empaque, Rotulado y vida útil.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 73 Decreto 5109 de 2005 Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 29, Núm 1.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I) independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO | Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de Octubre del año 2024 en la Ciudad de Pereira.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Sthefy Lorena Herrera	NOMBRE:
CÉDULA: 1004[illegible]	CÉDULA:
CARGO: Técnico	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría Salud Pereira	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carlos Mario Tobón C.	NOMBRE:
CÉDULA: 10.[illegible]	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO:

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Fumigaciones tamayo
Nit: 10.119.711-8

CERTIFICACIÓN
12734

Nuestra empresa da el certificado favorable de fumigación al siguiente vehículo de placas: GET 602
Conducido por: CARLOS TOBON
CC. N°: 10004591
Químico: SOLFAC Dosificación: 10ML x LT
Que ha solicitado nuestros servicios para obtener así la patente sanitaria otorgada por nuestra empresa FUMIGACIONES TAMAYO, aplicadores de plaguicidas autorizados por SECRETARIA DE SALUD DE RISARALDA

EXPEDICIÓN: 14 JUL 2025
VENCIMIENTO: 14 OCT 2025

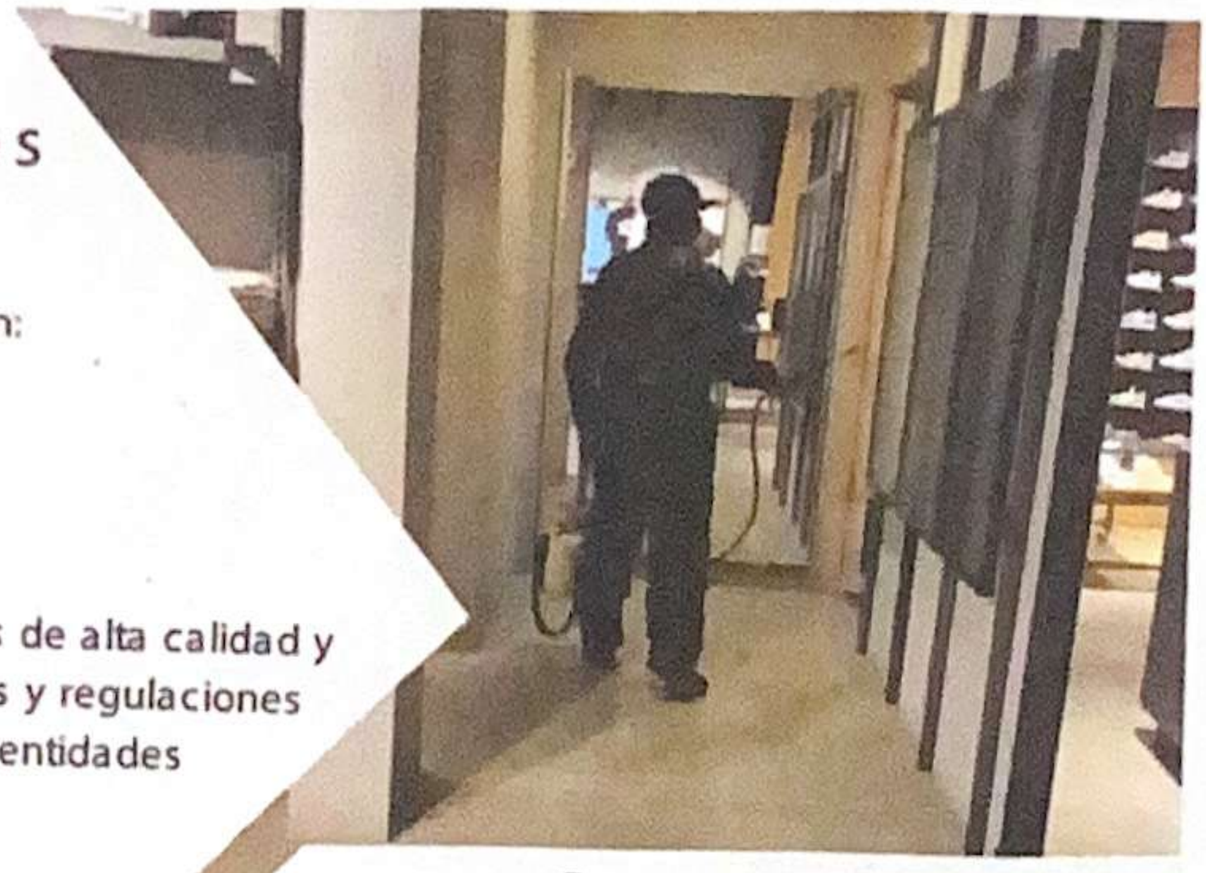
FUMIGACIONES TAMAYO
Nit. 10.119.711-8
Cel. 313 243 1710
Firma

Fumigaciones
Tamayo

Control de plagas en:

- Bodegas
- Residencias
- Locales
- Vehículos

Utilizamos productos de alta calidad y seguimos las normas y regulaciones establecidas por las entidades competentes.



Cra 10 # 31-21 santa isabel- Dosquebradas
Frente a Nestle

Contacto
3 13 2 4 3 17 10
3 14 7 9 17 19 7

SOAT

AXA COLPATRIA

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA
2025	6	18	2025	6	19	2026	6	18

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
3409571200	GET602	CAMPEROS Y CAMIONI	PUBLICO	1243	2020

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	CHANGAN	
	LÍNEA VEHÍCULO: MINI TRUCK	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
JL473QK30F004101	LSCABN2R4LG801300	LSCABN2R4LG801300	0

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
TOBON COLORADO, CARLOS ENRIQUE	3108258594	CC	10004591	DOS QUEBRADA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1306	26	55763707	3409571200	PEREIRA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
221	$518.100,00	$269.400,00	$2.400,00

TOTAL A PAGAR

$789.900,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS, QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
	HASTA	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MINIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920.
Decreto 2644 de 2022.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

El clausulado que aplica a esta póliza puede ser consultado y descargado en nuestro portal www.axacolpatria.co

CLAUSULA: Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos: Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si la aseguradora evidencia que existe una póliza vigente, la vigencia de la póliza que se expide se modificará, iniciando a partir del día siguiente de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Consulte información sobre la Defensoría del Consumidor Financiero aquí https://www.axacolpatria.co/documents/42201273/76141280/Folleto-virtual-consumidor-financiero.pdf

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:
- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Texto habeas data

"Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y no comerciales, la información derivada del presente contrato de seguros y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes. Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información."

REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 178066111

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DEL CAFE S.A.

NIT: 900128998

No. de Certificado de Acreditación: 15-CIN-008-001

Fecha de expedición: 2024/09/23

Fecha de vencimiento: 2025/09/23

DATOS VEHÍCULO

PLACA: GET602

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHANGAN

MODELO: 2020

SERVICIO: Publico

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 1243

NRO. MOTOR: JL473Q*K30F004101*

NRO. CHASIS: LSCABN2R4LGB01300

VIN: LSCABN2R4LGB01300

LINEA: MINI TRUCK

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: CARLOS E. TOBON C.

FIRMA DEL RESPONSABLE

DIANA PATRICIA MOLINA HURTADO

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032711886

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GET602	CHANGAN	MINI TRUCK	2020

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.243	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	780

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
JL473Q*K30F004101*	N	LSCABN2R4LG801300

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LSCABN2R4LG801300	N	LSCABN2R4LG801300	N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
TOBON COLORADO CARLOS ENRIQUE	C.C. 10004591

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	97

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	I/E	FECHA IMPORT.	PUERTAS
032019000923334	I	29/05/2019	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
19/06/2019	09/09/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA



LT07003366396

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 10001024



NOMBRES

LUIS FERNANDO TORO RUIZ

FECHA DE NACIMIENTO

18-08-1976

RH

O+

FECHA DE EXPEDICIÓN

24-07-2024

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

INSTITUTO DE MOVILIDAD DE PEREIRA

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS.	24-07-2034	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	24-07-2027	PÚBLICO





ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03007753248

Alcaldía de PEREIRA InVima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ACTA N° SAH 179-24

Versión: 01 — Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 03-10-24 — ACTA N°: SAH 179-24

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Carlos Enrique Tobon Colorado

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] — Número de documento: 10.004.544

*PLACA DEL VEHÍCULO: GET602 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: GET602-11-24 GET02-11-24

TELÉFONOS: 3108258594

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: centro comercial valle Ceregeis

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Dosquebradas

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál:

*MARCA: changan — *MODELO: 2020 — *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos programa PAE

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7 dias/semana — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: [ ] Especifique:

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Diseño sanitario del vehiculo.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	**Condiciones de los utensilios.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	**Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11. Núm. 5. Art. 14. Núm. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	**Reconocimiento Médico** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)*	4	2	0		C

Alcaldía de PEREIRA Invima

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ACTA No. 066-17E-21
SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL

Versión: 01 — Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN	Risaralda	MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN	Pereira	FECHA	03-10-24
CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	66	CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	001	NUMERO DE INSCRIPCIÓN	2001 GET 602

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

*TIPO DE CARROCERIA: Furgon

* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?

TIPO FURGON	X	PLACA DEL VEHÍCULO	GET602
TIPO REMOLQUE		PLACA DEL REMOLQUE	
TIPO SEMIRREMOLQUE		PLACA DEL SEMIREMOLQUE	
OTRO TIPO		CUAL?	PLACA DEL VEHICULO

* ¿CUENTA CON CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)? SI [X] NO [ ]

¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI [ ] NO [X]

* TIPO DE PRODUCTO TRANSPORTADO: Alimentos programa PAE

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

Persona Natural [X] — Carlos Enrique Tobon Colorado

Persona Jurídica [ ]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 1088345971

TELÉFONO: FAX: CELULAR: 3108358994

CORREO ELECTRÓNICO:

*DIRECCION DE NOTIFICACION FÍSICA: Centro Comercial Valher Bodega 3

DIRECCION DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Autoriza la notificación electrónica? SI [ ] NO [X]

*MUNICIPIO DE NOTIFICACIÓN: Dosquebradas *DEPARTAMENTO DE NOTIFICACIÓN: Risaralda

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud (ETS): Secretaria Salud Pereira — Vehículo vigilado por la ETS NO [ ] SI [X]

Funcionario que realiza Inscripción: Julian Leandro Hernandez

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

Por parte del responsable del vehiculo o quien realiza la inscripcion del vehiculo:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del vehiculo)

NOMBRE COMPLETO: Carlos Enrique Tobon Colorado	FIRMA:
CÉDULA: 1088345971	EN CALIDAD DE: Propietario

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: Julian Leandro Hernandez	FIRMA:
CÉDULA: 1088345971	EN CALIDAD DE: Tecnico

Se entrega copia al interesado.

La Secretaria de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ACTA N° 357

3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0		C
3.4	**Educación y Capacitación** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	CRITICO
4.1	**Limpieza del vehículo.** *(Resolución 2674/2013 Art. 29. Num 4 y 5.)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	CRITICO
5.1	**Condiciones de conservación del producto.** *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373 Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99 Resol 2674/2013. Art. 29. Num 6, 7, 8 Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	**Empaque, Rotulado y vida útil.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 73 Decreto 5109 de 2005 Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 29, Núm 1.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I) independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO | Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de Octubre del año 2024 en la Ciudad de Pereira.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Sthefy Lorena Herrera	NOMBRE:
CÉDULA: 1004[illegible]	CÉDULA:
CARGO: Técnico	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría Salud Pereira	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carlos Mario Tobón C.	NOMBRE:
CÉDULA: 10.[illegible]	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO:

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Fumigaciones tamayo
Nit: 10.119.711-8

CERTIFICACIÓN
12734

Nuestra empresa da el certificado favorable de fumigación al siguiente vehículo de placas: GET 602
Conducido por: CARLOS TOBON
CC. N°: 10004591
Químico: SOLFAC Dosificación: 10ML x LT
Que ha solicitado nuestros servicios para obtener así la patente sanitaria otorgada por nuestra empresa FUMIGACIONES TAMAYO, aplicadores de plaguicidas autorizados por SECRETARIA DE SALUD DE RISARALDA

EXPEDICIÓN: 14 JUL 2025
VENCIMIENTO: 14 OCT 2025

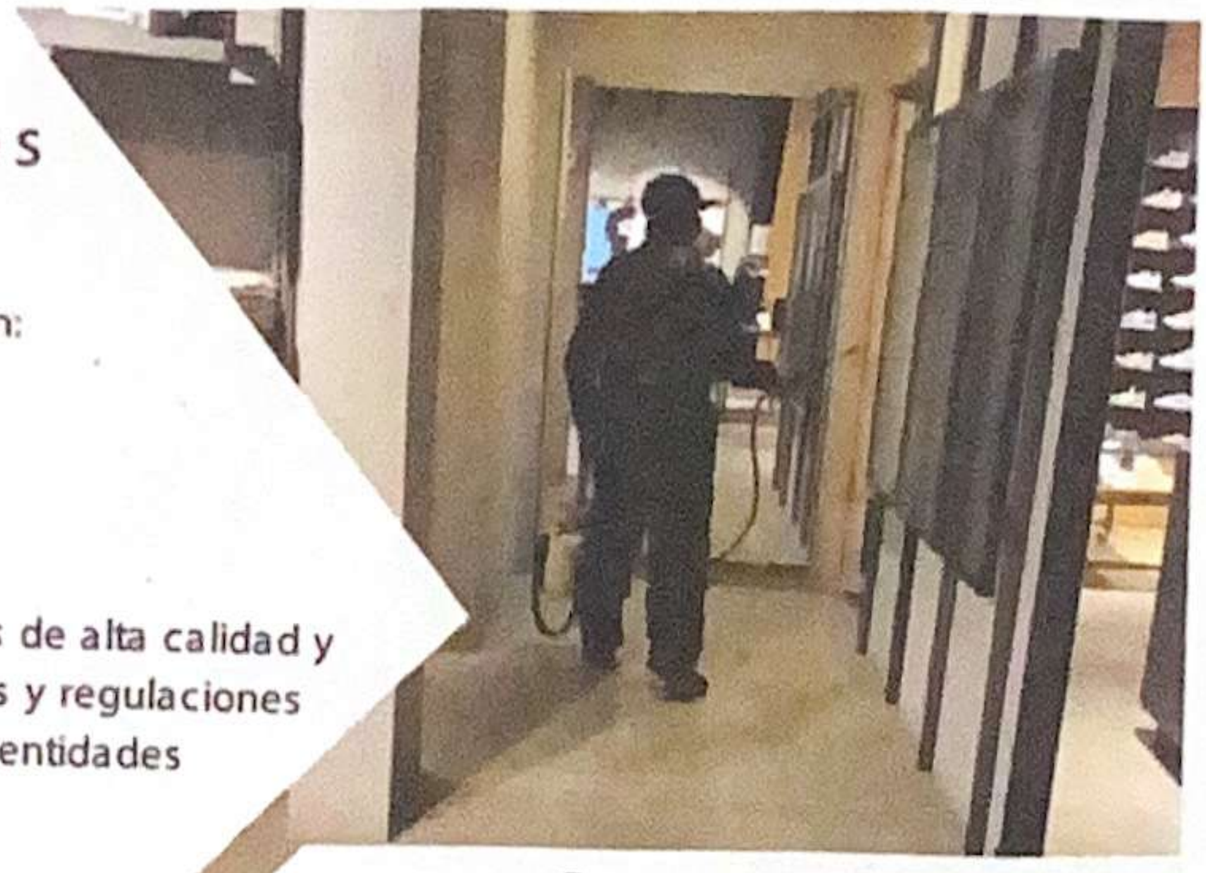
FUMIGACIONES TAMAYO
Nit. 10.119.711-8
Cel. 313 243 1710
Firma

Fumigaciones
Tamayo

Control de plagas en:

- Bodegas
- Residencias
- Locales
- Vehículos

Utilizamos productos de alta calidad y seguimos las normas y regulaciones establecidas por las entidades competentes.



Cra 10 # 31-21 santa isabel- Dosquebradas
Frente a Nestle

Contacto
3 13 2 4 3 17 10
3 14 7 9 17 19 7

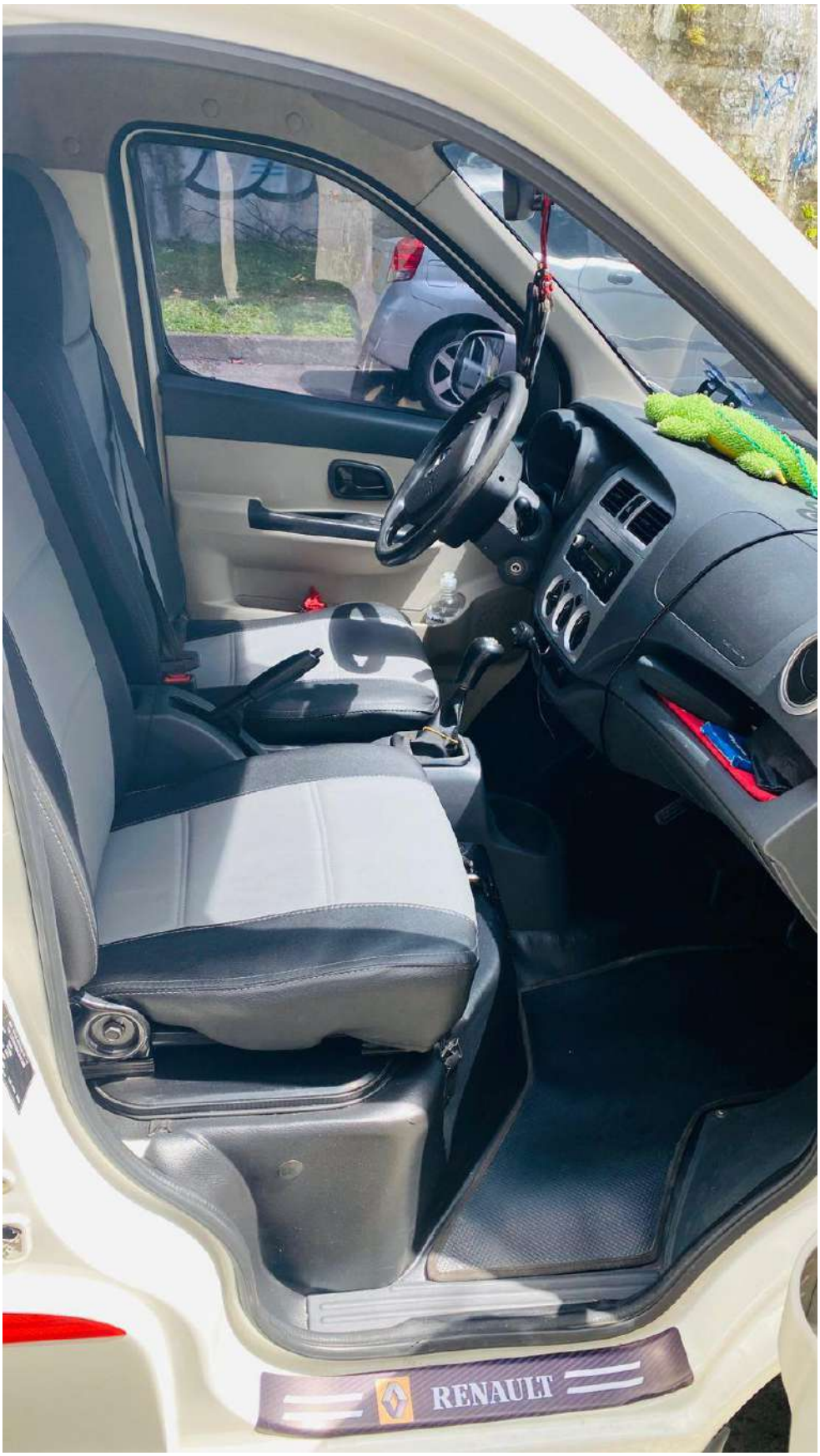

602


TRANSPORTE DE ALIMENTOS






TRANSPORTE DE ALIMENTOS
GET 602
FUNZA


RENAULT



OBLIGACIÓN 19

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30 DE JUNIO 2025	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	PELAPAPAS INDUSTRIAL 18 KG	Código:	NA
Serial:	NO APLICA	Marca:	PALLOMARO
Ubicación del Equipo:	Producción: X Bodega:		Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Equipo con una capacidad de 18 kg que retira la piel de las papas de manera continua y rapida mediante abrasión, logrando hasta una produccion de 200kg/h. Ayudando a la limpieza de las papas ya que en la parte superior permite el ingreso de agua mientras son peladas.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador

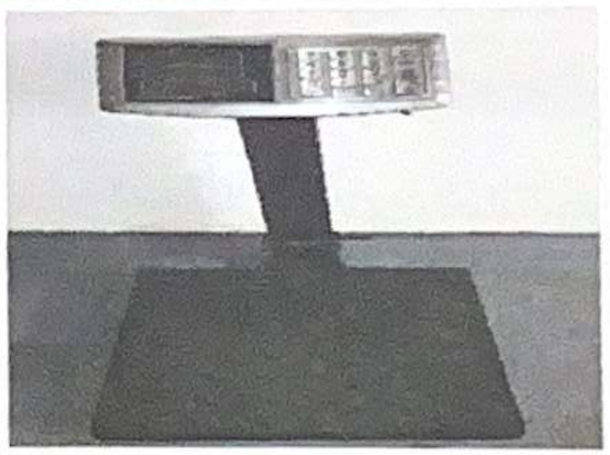
	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIADA SEGURIDAD EPMSC ERE PEREIRA

Fecha de Adquisión:	30 DE JUNIO 2025	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	BASCULAS (2) 200 KG	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	PRICE SCALE

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega: _____ Distribución X

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Permite la medición de los productos desde la recepción de las materias primas, producción y control del producto terminado. Permitiendo que los ingredientes se agreguen en las cantidades correctas y que el peso de los productos finales cumplan con lo especificado.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTH FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión: 30-jun-25

Nombre del Equipo: ESTUFAS (8)

Serial: NO APLICA

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega:

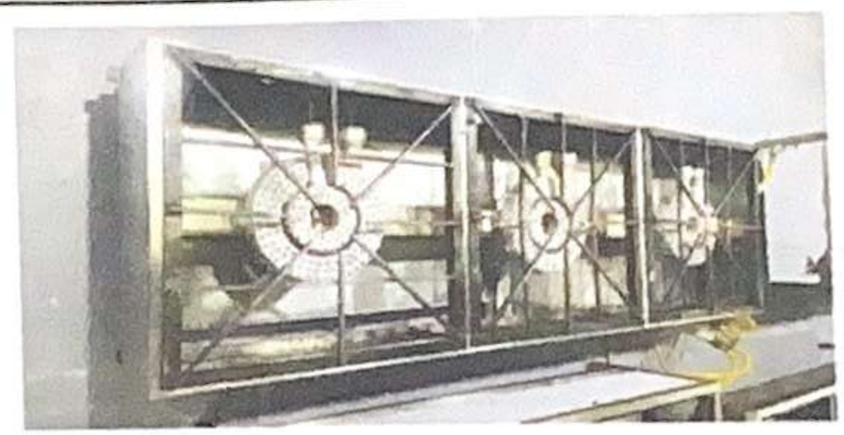
Responsable: ALEXANDRA MARIN GIRALDO

Código: NO APLICA

Marca: NO APLICA

Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
A través del funcionamiento con gas, las estufas generan el calor necesario para cocinar o freír los alimentos.se cuenta cactualmente con 3 estufas de 3 puestos, 3 estufas de dos puestos y 2 estufas de 1 puestos suficientes para la produccion diaria de la planta de alimentos.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	DESCONOCIDO	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	CUARTO DE REFRIGERACIÓN	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	FRIOANDES

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega: _____ Distribución _____

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Permite el almacenamiento y conservación de la materia prima o alimentos a temperatura de refrigeración.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30-jun-25	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	LICUADORA	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	PALLOMARO

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega: _____ Distribución _____

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Equipo con una capacidad de 2 L con motor eléctrico y cuchillas que permite el procesamiento, mezcla o extracción de jugo de frutas o verduras.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

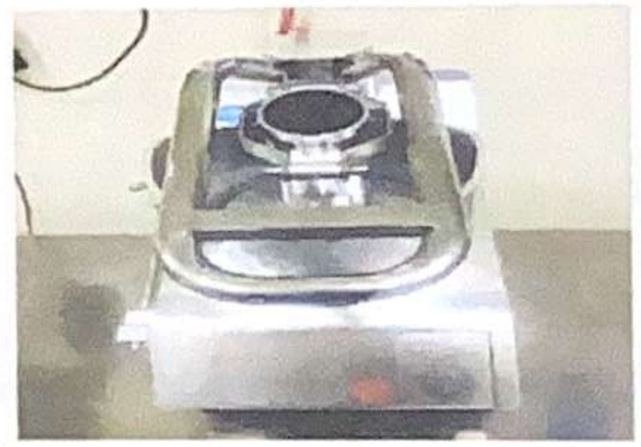
Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30-jun-25	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	PROCESADOR DE ALIMENTOS	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	PALLOMARO
Ubicación del Equipo:	Producción: X Bodega:		Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Permite cortar de forma continua vegetales y frutas mediante discos con cuchillas, que al girar cortan los alimentos en rodajas o julianas según el disco empleado.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30/06/2025	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	GRAMERA (2)	Código:	NA
Serial:	NA	Marca:	UDUKE -VTRON
Ubicación del Equipo:	Producción: X	Bodega:	Distribución X

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Permite el pesaje hasta de 40 kg, empleándose para el porcionado de los alimentos, el pesaje de las contramuestras y facilitar el control de las porciones servidas, asegurando que cada plato tenga la cantidad correcta de cada alimento.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

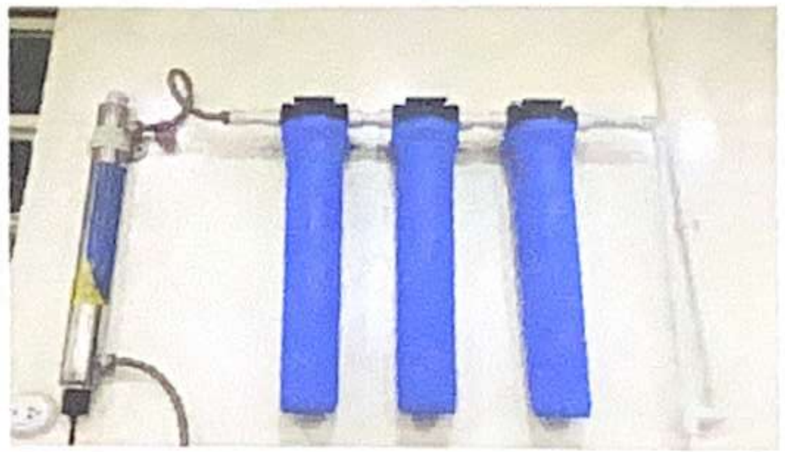
Firma Administrador

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	DESCONOCIDO	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	FILTROS DE AGUA (2)	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	NA
Ubicación del Equipo:	Producción: X	Bodega:	Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

dos dispositivo que eliminan las impurezas con las que llega el agua y lo hacen a través de una barrera física, un proceso biológico o químico.	**Registro Fotográfico de Equipo** 

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30/06/2025	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	BANDEJA DE SOBREPONER 3	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	NO APLICA

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega: Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
La bandeja esta diseñada para soportar altas temperaturas directamente sobre la hornilla, permitiendo asar diversos alimentos como arepas, carnes, verduras, etc.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

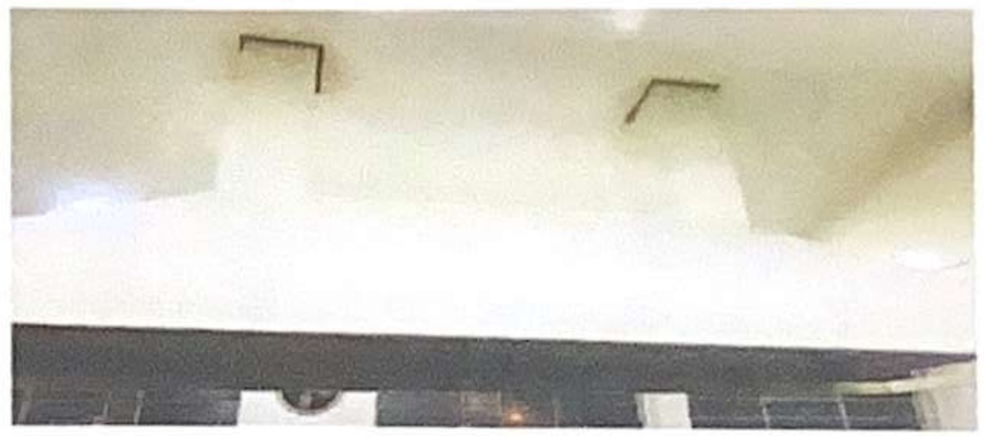
Firma Administrador

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	DESCONOCIDO	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	CAMPANA EXTRACTORA	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	NO APLICA
Ubicación del Equipo:	Producción: X Bodega:		Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
El equipo tiene como función extraer vapores, olores producidos durante la elaboración de los alimentos evitando la dispersión de estos y ayudando a mantener una temperatura adecuada del ambiente. Así mismo, extrae las partículas de grasa del ambiente, evitando que se adhiera a las superficies, evitando la acumulación de grasa y facilitando la limpieza.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión: DESCONOCIDO

Responsable: ALEXANDRA MARIN GIRALDO

Nombre del Equipo: CUARTO DE CONGELACIÓN

Código: NO APLICA

Serial: NO APLICA

Marca: NO APLICA

Ubicación del Equipo: Producción: _____ Bodega: X Distribución _____

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Permite el almacenamiento y conservación de la materia prima o alimentos a temperatura de refrigeración o congelación.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

Establecimiento: PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión: DESCONOCIDO — Responsable: ALEXANDRA MARIN GIRALDO

Nombre del Equipo: TANQUES DE AGUA (2) de 250 lts — Código: NO APLICA

Serial: NO APLICA — Marca: HUMBOLDT

Ubicación del Equipo: Producción: _____ Bodega: _____ Distribución _____

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Son considerados como medida de contingencia, en caso de presentarse interrupciones en el suministro de agua, por lo que cuentan con la capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad del agua.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión: 30 DE JUNIO 2025

Nombre del Equipo: TERMOMETROS (4)

Serial: NO APLICA

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega:

Responsable: ALEXANDRA MARIN GIRALDO

Código: NO APLICA

Marca: TP300

Distribución X

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo

Permite la medición de la temperatura de los alimentos en los diferentes procesos de produccion, ya sea temperaturas en caliente o en frio. Con el fin de comprobar que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada y que los equipos de conservación funcionen correctamente.

Registro Fotográfico de Equipo



HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO
No registra					

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30-jun-25	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	LICUADORA INDUSTRIAL 10L	Código:	NA
Serial:	NA	Marca:	NA

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega: Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Equipo con capacidad de 10 L, sistema volcable para facilitar el vaciado y limpieza del mismo, con motor eléctrico y cuchillas que permiten el procesamiento, mezcla, trituración o extracción de jugo de frutas o verduras.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador

OBLIGACIÓN 20

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión:1 Fecha vigencia: 10/01/2025
DOCUMENTO CONTROLADO		

PAPELERÍA: ☐ DOTACIÓN UNIFORME: ☑ DOTACION EPP: ☐ MENAJE: ☐ ASEO: ☐ OTRO: ☐

FECHA: 1 Julio 2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda

NOMBRE CONTRATO Alimentacion EP Pereira No. CONTRATO: 3739-2025

UNIDAD APLICATIVA: planta Estaciones de Patrau DIRECCIÓN: la floresta

NOMBRE DEL EMPLEADO: Alexandra Marin G CÉDULA 1060649517

RESPONSABLE UNIDAD: Alexandra Marin G TELÉFONO: 3136350124

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Bata Blanca	2	unica.	M	NA.

QUIEN RECIBE:
Nombre: Alexandra Marin G.
Cédula: 1060649517
Teléfono: 3136350124
Cargo: Coordinadora

QUIEN ENTREGA:
Nombre: Alexandra Marin G
Cédula: 1060649517.
Teléfono 3136350124
Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión:1 Fecha vigencia: 10/01/2025
DOCUMENTO CONTROLADO		

PAPELERÍA: ☐ DOTACIÓN UNIFORME: ☐ DOTACION EPP: ☐ MENAJE: ☐ ASEO: ☐ OTRO: ☐

FECHA: 1/11/10 2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda.

NOMBRE CONTRATO: Alimentacion EP Pereira No. CONTRATO: 3739- 2025.

UNIDAD APLICATIVA: Planta Estacionel de Policia DIRECCIÓN:

NOMBRE DEL EMPLEADO: Antonio Gonzalez CÉDULA 73181528

RESPONSABLE UNIDAD: Alexander Marin TELÉFONO: 3243556652

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Uniforme -tipo Pijama	2.	Nuevo	XL.	NA
Botas Blancas	1	Nuevo	42.	NA.

QUIEN RECIBE:

Nombre: Antonio Gonzalez C.

Cédula: 73181528

Teléfono: 3243556652

Cargo: Chef - Jefe de Cocina

QUIEN ENTREGA:

Nombre:

Cédula: 1060649517.

Teléfono 3136350124.

Cargo: Coordinadora.

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión: 1 Fecha vigencia: 10/01/2025
	DOCUMENTO CONTROLADO	

PAPELERÍA: ☐ DOTACIÓN UNIFORME: X DOTACION EPP: ☐ MENAJE: ☐ ASEO: ☐ OTRO: ☐

FECHA: 1 julio 2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda

NOMBRE CONTRATO: Alimentacion EP Pereira

UNIDAD APLICATIVA: planta estaciones de Policia No. CONTRATO: 3731 - 2025

NOMBRE DEL EMPLEADO: Jhon Mario Colorado DIRECCIÓN:

RESPONSABLE UNIDAD: Alexandra Lainez CÉDULA 1007598266

TELÉFONO: 3108015385

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Bata Blanca	2	Nuevo	M	NA.

QUIEN RECIBE:

Nombre: Jhon Mario Colorado Alvarez

Cédula: 1007598266

Teléfono: 3108015385

Cargo: Tecnologo En Alimentos - supervisor

QUIEN ENTREGA:

Nombre:

Cédula: 1000649517

Teléfono 3136950124

Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión:1 Fecha vigencia: 10/01/2025
DOCUMENTO CONTROLADO		

PAPELERÍA: ☐ DOTACIÓN UNIFORME: ☒ DOTACION EPP: ☐ MENAJE: ☐ ASEO: ☐ OTRO: ☐

FECHA: 1 Julio 2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda.

NOMBRE CONTRATO: Alimentacion Estaciones de Policia.

UNIDAD APLICATIVA: planta estaciones de Policia. No. CONTRATO: 3739-2025.

NOMBRE DEL EMPLEADO: Santiago lopez DIRECCIÓN: Calle 17 # 7-03 Santa Rosa

RESPONSABLE UNIDAD: Alexandra Marin G. CÉDULA

TELÉFONO: 3188314155.

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Bata Blanca.	2.	Nuevo	L.	NA.

QUIEN RECIBE:

Nombre: Santiago López E.

Cédula: 1093227138

Teléfono: 3188314155

Cargo: Ing. de Alimentos

QUIEN ENTREGA:

Nombre:

Cédula: 1060619519

Teléfono 3136750134.

Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión:1 Fecha vigencia: 10/01/2025
DOCUMENTO CONTROLADO		

PAPELERÍA: [ ] DOTACIÓN UNIFORME: [X] DOTACION EPP: [ ] MENAJE: [ ] ASEO: [ ] OTRO: [ ]

FECHA: 1 Julio 2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda

NOMBRE CONTRATO Alimentación EP Pereira No. CONTRATO: 3139-2025

UNIDAD APLICATIVA: Planta estaciones de policía DIRECCIÓN:

NOMBRE DEL EMPLEADO: Jhojan Serna. CÉDULA 1003931868

RESPONSABLE UNIDAD: TELÉFONO: 3145060372

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Uniforme tipo pijama	2	Nuevo	XL	NA.
Botas Blancas	1	Nuevo	41.	NA.

QUIEN RECIBE:

Nombre: Jhoan Andres Serna

Cédula: 1003931868

Teléfono: 3145060372

Cargo: Auxiliar de Procesos Distribución.

QUIEN ENTREGA:

Nombre:

Cédula: 1060674917

Teléfono 3136350129.

Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión:1 Fecha vigencia: 10/01/2025
DOCUMENTO CONTROLADO		

PAPELERÍA: ☐ DOTACIÓN UNIFORME: X DOTACION EPP: ☐ MENAJE: ☐ ASEO: ☐ OTRO: ☐

FECHA: 1 JUL 2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda

NOMBRE CONTRATO: Alimentación EP Pereira

UNIDAD APLICATIVA: Planta estaciones de Policía

NOMBRE DEL EMPLEADO: Santiago Trejos C.

RESPONSABLE UNIDAD:

No. CONTRATO: 3139-2025

DIRECCIÓN:

CÉDULA 1006501286

TELÉFONO: 3125816577

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Uniforme tipo pipa	2	Nuevo	L	NA.
Botas Blancas	1	Nuevo	40	NA.

QUIEN RECIBE:

Nombre: Santiago Trejos Castillo

Cédula: 1006501286

Teléfono: 3125816577

Cargo: Auxiliar de Procesos - distribuidor

QUIEN ENTREGA:

Nombre:

Cédula: 1060049517

Teléfono 3136305124

Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión: 1 Fecha vigencia: 10/01/2025

DOCUMENTO CONTROLADO

PAPELERÍA: ☐ DOTACIÓN UNIFORME: X DOTACION EPP: ☐ MENAJE: ☐ ASEO: ☐ OTRO: ☐

FECHA: Julio 2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda.

NOMBRE CONTRATO: Alimentacion EP Pereira No. CONTRATO: 3739 - 2025

UNIDAD APLICATIVA: planta estaciones de Pelicia DIRECCIÓN:

NOMBRE DEL EMPLEADO: Alexander Arias CÉDULA 1094881627

RESPONSABLE UNIDAD: Alexandic Arias TELÉFONO: 3005512960

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Uniforme tipo pijama	2.	Nuevo	L.	NA
Botas Blancas	1	Nuevo	12.	NA.

QUIEN RECIBE:
Nombre: Alexander Arias Torres
Cédula: 1094887627.
Teléfono: 3005512960
Cargo: Auxiliar de pedidos distribuidor

QUIEN ENTREGA:
Nombre:
Cédula: 1060814517
Teléfono 3136350124.
Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión:1 Fecha vigencia: 10/01/2025
	DOCUMENTO CONTROLADO	

PAPELERÍA: ☐ DOTACIÓN UNIFORME: ☒ DOTACION EPP: ☐ MENAJE: ☐ ASEO: ☐ OTRO: ☐

FECHA: 1 Julio 2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda

NOMBRE CONTRATO Alcaldía EP Pereira

UNIDAD APLICATIVA: Planta estaciones de policía No. CONTRATO: 3739 - 2025

NOMBRE DEL EMPLEADO: Sebastian Cardenas DIRECCIÓN:

RESPONSABLE UNIDAD: CÉDULA 1088016798.

TELÉFONO: 3106151916.

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Uniforme tipo pijama	2	Nuevo	XL	NA.
Botas Blancas	1	Nuevo	Unica.	NA.

QUIEN RECIBE:

Nombre: Sebastian Cardenas.

Cédula: 1.088016798.

Teléfono: 3106151916.

Cargo: Auxiliar Procesos - distribución.

QUIEN ENTREGA:

Nombre:

Cédula: 1060649517

Teléfono 3136350124

Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión:1 Fecha vigencia: 10/01/2025
DOCUMENTO CONTROLADO		

PAPELERÍA: ☐ DOTACIÓN UNIFORME: ☒ DOTACION EPP: ☐ MENAJE: ☐ ASEO: ☐ OTRO: ☐

FECHA: 1 julio. MUNICIPIO: Pereira. DEPARTAMENTO: Risaralda

NOMBRE CONTRATO: Alimentacion EP Pereira

UNIDAD APLICATIVA: planta Estacion de Policia

NOMBRE DEL EMPLEADO: Johanna Garcia. Salazar.

RESPONSABLE UNIDAD: Alexander Llarn G

No. CONTRATO: 37-39-2025.

DIRECCIÓN:

CÉDULA 1087990606

TELÉFONO: 3147635972.

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Uniforme tipo pijama	2	Nuvo	XL.	NA.
Botas Blancas	1	Nuvo	41	NA

QUIEN RECIBE:
Nombre: Johanna Garcia
Cédula: 1087990606.
Teléfono: 3147635972
Cargo: Aux Procesos

QUIEN ENTREGA:
Nombre:
Cédula: 1060621917.
Teléfono 3136350124
Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión:1 Fecha vigencia: 10/01/2025
DOCUMENTO CONTROLADO		

PAPELERÍA: [ ] DOTACIÓN UNIFORME: [X] DOTACION EPP: [ ] MENAJE: [ ] ASEO: [ ] OTRO: [ ]

FECHA: 1 Julio 2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda

NOMBRE CONTRATO: Actualización EP Pereira No. CONTRATO: 3739-2025

UNIDAD APLICATIVA: Planta estaciones de policía DIRECCIÓN: Barrio la Popa.

NOMBRE DEL EMPLEADO: Julian Hincapie. CÉDULA 7500442 6.

RESPONSABLE UNIDAD: Alexandra H TELÉFONO: 3005385824

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Uniforme tipo pijama	2	Nuevo	M	NA.
Bota. Blancas	1	Nuevo	41.	NA.

QUIEN RECIBE:
Nombre: Julian Hincapie.
Cédula: 7500442 6.
Teléfono: 3005385824.
Cargo: Aux. de Procesos.

QUIEN ENTREGA:
Nombre:
Cédula: 1060649517
Teléfono 3136350124
Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión: 1 Fecha vigencia: 10/01/2025
DOCUMENTO CONTROLADO		

PAPELERÍA: ☐ DOTACIÓN UNIFORME: X DOTACION EPP: ☐ MENAJE: ☐ ASEO: ☐ OTRO: ☐

FECHA: 15.10.2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda

NOMBRE CONTRATO: Alimentación EP Pereira No. CONTRATO: 3739 - 2025

UNIDAD APLICATIVA: Planta estaciones de policía DIRECCIÓN: Ramo cba.

NOMBRE DEL EMPLEADO: Barbara Hurtado CÉDULA

RESPONSABLE UNIDAD: Alexandra Muñoz TELÉFONO: 3103503161

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Uniforme tipo pijama	2	Nuevo	XL	NA.
Botas Blancas	1	Nuevo	38.	NA.

QUIEN RECIBE:
Nombre: MG Barbara Hurtado
Cédula: 3103503161
Teléfono: 3103503161.
Cargo: Aux producción

QUIEN ENTREGA:
Nombre:
Cédula: 1060649517
Teléfono 3136350124
Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión:1
		Fecha vigencia: 10/01/2025
	DOCUMENTO CONTROLADO	

PAPELERÍA: ☐ DOTACIÓN UNIFORME: ☐ DOTACION EPP: ☐ MENAJE: ☐ ASEO: ☐ OTRO: ☐

FECHA: 1 Agosto 2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda

NOMBRE CONTRATO Alimentación EP Pereira No. CONTRATO: 3739-2025

UNIDAD APLICATIVA: Planta estaciones de policía DIRECCIÓN:

NOMBRE DEL EMPLEADO: Claudia atehortua CÉDULA 1087487970

RESPONSABLE UNIDAD: Alexandra Mena TELÉFONO: 3205296620

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Uniforme tipo pijama	2	Nuevo	M	NA.
Bota. Blancas	1	Nuevo	39	NA.

QUIEN RECIBE:

Nombre: Claudia Atehortua
Cédula: 1087487970
Teléfono: 3205296620
Cargo: Auxiliar de Procesos.

QUIEN ENTREGA:

Nombre: Alexandra Mena
Cédula: 1060649517.
Teléfono 3136370124
Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO ACTA DE ENTREGA	Versión:1 Fecha vigencia: 10/01/2025
DOCUMENTO CONTROLADO		

PAPELERÍA: ☐ DOTACIÓN UNIFORME: X DOTACION EPP: ☐ MENAJE: ☐ ASEO: ☐ OTRO: ☐

FECHA: 1 Agosto 2025 MUNICIPIO: Pereira DEPARTAMENTO: Risaralda

NOMBRE CONTRATO Alimentacion EP Pereira No. CONTRATO: 3739 - 2025

UNIDAD APLICATIVA: Planta estaciones de policia DIRECCIÓN:

NOMBRE DEL EMPLEADO: Peinys Perez CÉDULA 17345422.

RESPONSABLE UNIDAD: Alexander Marin G TELÉFONO: 310.2887734

RELACIÓN DE ELEMENTOS ENTREGADOS:

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	TALLA	OBSERVACIONES
Uniforme tipo pijama	2	Nuevo	L	NA.
Botas Blancas	1	Nuevo	39.	NA.

QUIEN RECIBE:
Nombre: Peinys. Perez Hernandez
Cédula: 17345422
Teléfono: 3102887734.
Cargo: Aux proceso.

QUIEN ENTREGA:
Nombre:
Cédula: 1066649517
Teléfono 3136350721.
Cargo: Coordinadora

REVISO	APROBO
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	GERENCIA GENERAL

	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIONES	CODIGO	F-RAC-02
		VERSION	2
		FECHA	24/06/2025
	DOCUMENTO CONTROLADO		

FECHA	29 JUNIO. 2025.	HORA DE INICIO	2:00 PM.
LUGAR	Planta estacional de policia	RA DE FINALIZACI	7:00 PM.

TEMA

Contaminacion Cruzada - L y D. - Plan de Saneamiento - SST. - BPM.

NOMBRE(S) FACILITADOR(ES): Alexandra Marin Giraldo - Ingeniera de Alimentos.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DOCUMEN	TELEFONO / CELULAR	CARGO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	Johanna M. Garcia	1087990608	3147633572	Manpal	——o——	Johanna M.
2	Santiago lopez	1093229138	3138314355	Ing A	Slopez@pnora.gov.co	Santiago. L.
3	Jhon Mario Colorado Alvarez	1007598266	3108915395	tecnologo	Jhmaco9130@gmail.com	
4	Jhon Anul Jm	1003931269	3145063772	Man	ja-Semapa@hotmail.	Jhonn Anul Jm
5	Claudia Vanneza Atehortva	1087487977	3205296620	Manp.	claudiaatehortua1988@.	Claudia Vanneza
6	Alexander Arias	1094887627	3005512900	Manpu.	alexanderarias@hotmail.	
7	ANTONIO GONZALEZ	7318152	3243556622	Chef	MCLANSOCIAL.@GMAIL.	
8	Olga Barbara M.	35852306.	310 350316	Manp.	BarBaraMurtado1981@	Barbara M
9	Juan Sebastian Cardenas GIL	1088016798	3106151916	Manp.	Valen.nicolas@outlook.a.	Juan Sebastian C.
10	Santiago Trejos,	1006501286	3125916572	Manp.	hstrejos@hotmail.	
11	Julian Andres, Hincapie.	4500112G	3005385G	Man.	Julianandrehincap@gv	Julian H. A.
12	Deinys Perez Hoyez	43043770	3102847734	Manp	deinyspae778@gmail.com	
13						
14						
15						

OBSERVACIONES:	29 JUNIO 2025 - Inicio Capacitacion..
FIRMA FACILITADOR:	Alexandra Marin. G. 17254 - 390877 CLD.

	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIONES	CODIGO	F-RAC-02
		VERSION	2
		FECHA	24/06/2025
	DOCUMENTO CONTROLADO		

FECHA	30 junio 2025.	HORA DE INICIO	7:00 am.
LUGAR	planta estaciones de policia.	HORA DE FINALIZACION	12:00pm.

TEMA

- Buenas practicas de Manipulacion - Conservacion de Alimentos - Almacenamiento y transporte.

NOMBRE(S) FACILITADOR(ES): Alexandra Marn Giraldo - Ingeniera de Alimentos.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DOCUMEN	TELEFONO / CELULAR	CARGO	1.E	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	Johanna M. Garcia.	1087990606	3147635972	Manipul	NA	—o—	Johanna M.
2	Yuri Angie Ruiz.	1003931808	3145060377	Manipu	NA.	Ja-Ruiz@hotmail.	Yuri Angie Ruiz
3	Alexander Amar.	1074587622	3005512900	Manipu	NA.	alexanderamas@hotmail.	
4	Antonio Gonzalez.	73181528	3213556632	chef.	NA	Mclansocial@gmail	
5	Dayana Perez Hdz.	43843710	3102847734	Manipul	NA.	dayanaperez78@gmail.com	
6	Ma Barbara M.	35852308	3103503 16	Manipu	NA.	Barbaratintaduque@gmail.	Barbara M.
7	Juan Sebastian Cardona Gil	1088016798	3106151916	Manipu	NA.	Valen.Nicolas@outlook.es	Juan sebastian C.
8	Santiago Tejos. G.	1006501286	3125816572	Manipul	NA.	hstrejos@hotmail.	
9	Julian Andres Hincapie	75001126	2005385?	Manip.	NA.	julianandreshincapie@hot.	Julian Andres H.
10	Claudia Vanessa Atehortua.	1087987977	3205296620	Manip.	NA	Claudiaatehortua1988@.	Claudia Vanessa.
11	Santiago lopez.	1093229188	3188314155	Ing A.	NA	Slopezepn05@gmail.	Santiago L.
12	Jhon Mario Colorado A.	1007598746	3109215385	Tecnologo	NA	Jhmarcal30@gmail.com	
13							
14							
15							

OBSERVACIONES:	30 junio 2025. Finaliza Capacitacion. 10 horas.
FIRMA FACILITADOR:	Alexandra Marn Giraldo. 17254-390877 CLD.

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Jhon Mario Colorado.

Cédula / ID: 1007598266.

Cargo / Función: Supervisor.

Empresa / Institución: Healthy Food.

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 2026.

Horas de capacitation: 10 horas

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Santiago lopez

Cédula / ID: 1093229139

Cargo / Función: Ingeniero de Alimentos.

Empresa / Institución: Healthy food.

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 2026

Horas de capacitation: 10 horas

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Julian Andres Ancapie

Cédula / ID: 75084126.

Cargo / Función: Manipulador Alimentos.

Empresa / Institución: Heal Thy food.

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 2026

Horas de capacitation: 10 horas.

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Johanna. Maria Garcia.

Cédula / ID: 1087990606.

Cargo / Función: Manipulador Alimentos

Empresa / Institución: Healthy Food.

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 202

Horas de capacitation: 10 horas

Alexandra Marin G.

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Deinys. Perez Hernandez.

Cédula / ID: 13813770

Cargo / Función: Manipulador Alimentos

Empresa / Institución: Healthy food

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 2026

Horas de capacitation: 10 horas

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Claudia Vanessa Ateortua.

Cédula / ID: 1087187970

Cargo / Función: Manipulador Alimentos.

Empresa / Institución: Healthy food.

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 2026.

Horas de capacitation: 10 horas

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Nana Barbara Hurtado.

Cédula / ID: 35852306.

Cargo / Función: Manipulador Alimentos

Empresa / Institución: Healthy food.

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025.

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 2026

Horas de capacitation: 10 horas

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Antonio Gonzales Castellon

Cédula / ID: 73101528.

Cargo / Función: Jefe de Cocina-chef

Empresa / Institución: Healthy food

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 2026

Horas de capacitation: 10 horas

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Juan Sebastian Cardenas.

Cédula / ID: 1038016793

Cargo / Función: Manipulador Alimentos.

Empresa / Institución: Healthy food.

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 2026

Horas de capacitation: 10 horas

Alexandra Marin G.

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Alexander Arias torres

Cédula / ID: 1094887627

Cargo / Función: Manipulador Alimentos

Empresa / Institución: Hea Hhy food

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 2026

Horas de capacitation: 10 horas

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Heiman Santiago Trejos

Cédula / ID: 1006501286.

Cargo / Función: Manipulador de Alimentos.

Empresa / Institución: Healthy food.

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 2026

Horas de capacitation: 10 horas

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

CARNÉ DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre completo: Jhoan andres Sema Palacios

Cédula / ID: 1003931868

Cargo / Función: Manipulador de Alimentos.

Empresa / Institución: HeaHhy food.

Fecha de expedición: 30 / 06 / 2025

Fecha de vencimiento: 30 / 06 / 2026.

Horas de capacitation: 10 horas

Alexandra M G.

ALEXANDRA MARIN GIRALDO
INGENIERA DE ALIMENTOS
17254-390877CLD

OBLIGACIÓN 21

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-LTS)	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
						OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	ACEITE	55	LTS	09KR/183	27/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BLANQUILLO	19	KG	300625	1/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ARROZ	273	KG	19S	1/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ARVEJA	10	KG	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AVENA	2,5	KG	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AZUCAR	50	KG	1606253	2/07/2027	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CHOCOLATE	8	KG	1049	24/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	FRIJOL	19	KG	10725	1/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LECHE EN POLVO	20	KG	300/93	9/08/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LENTEJA	28	KG	5401884	7/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MAZAMORRA	12	KG	6621663	25/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	COCADAS	550	KG	3275	22/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PANELA	18	KG	1522	20/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PANELITA	550	KG	656PO606	2/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	SAL	50	KG	19010325	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	HUEVO	1375	UND	E31E	19/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BOCADILLO	825	KG	02725/ASJA	5/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	AJO	1,43	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	BANANO	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	67,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CILANTRO	4,95	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	GUAYABA DULCE	68,75	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	HABICHUELA	26,125	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	LIMON	24,2	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANDARINA	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANGO	66	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MANZANA	550	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	MARACUYA	82,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	NARANJA	275	UNIDAD	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PAPA COMUN	468	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PAPA CRIOLLA	82,5	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PEPINO	63,2	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PIMENTON	1,375	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PLATANO	123	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	REPOLLO	22	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	TOMATE DE ARBOL	41,25	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	TOMATE ROJO	147,95	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	YUCA	99	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	ZANAHORIA	125,125	KG	C	22/07/2025	31/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	ACEITE	60	LTS	C	101224	10/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ARROZ	288	KG	C	29-ene	14/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ARVEJA	12	KG	C	29/2	15/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AVENA EN HOJUELA	8	KG	C	170251M3	19/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AZUCAR	60	KG	C	180924	18/09/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	FRIJOL	10	KG	C	28-mar	9/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE EN POLVO	24	KG	C	1072025	1/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LENTEJA	19	KG	C	29-may	18/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MAYONESA	5	KG	C	157	7/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PANELA	22	KG	C	14	31/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	SAL	25	KG	C	4160625	1/07/2027	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ROLLITO POSTRE	1100	KG	C	727	25/02/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	GALLETA POSTRE	825	KG	C	724	4/02/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ATUN	176	UNIDAD	C	LAW11A2025	11/01/2029	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	E31E	19/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	8/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	AJO	4,3	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	BANANO	412	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	78	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CILANTRO	8	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	GUAYABA DULCE	17,2	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	HABICHUELA	17	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LIMON	60	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANDARINA	550	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANGO	467	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MANZANA	467	UNIDAD	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	MARACUYA	71,9	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	NARANJA	47	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PAPA COMUN	238	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PAPA CRIOLLA	47	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PEPINO	29	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PIMENTON	4,67	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PLATANO	150	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	REPOLLO	62	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	TOMATE DE ARBOL	44	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	TOMATE ROJO	175	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	YUCA	80	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	ZANAHORIA	167	KG	C	15/07/2025	24/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	AJO	1.43	KG	C	8/07/2025	17/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	BANANO	275	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CEBOLLA CABEZONA	67	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CILANTRO	4.95	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	GUAYABA DULCE	68	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	HABICHUELA	27	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LIMON	25	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LULO	14	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANDARINA	275	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANGO	66	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MANZANA	550	UNIDAD	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MARACUYA	82	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	NARANJA	275	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PAPA COMUN	468	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PAPA CRIOLLA	82.5	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PEPINO	64	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PIMENTON	2	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PLATANO	120	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	REPOLLO	22	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	TOMATE DE ARBOL	42	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	TOMATE ROJO	150	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	YUCA	99	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ZANAHORIA	134	KG	C	8/07/2025	8/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	ACEITE	53	LTS	C	2514113	21/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ARROZ	286	KG	C	C294P41659	3/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ARVEJA	10	KG	C	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AVENA EN HOJUELA	8	KG	C	13/12/2010	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AZUCAR	60	KG	C	25020314	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	FRIJOL	10	KG	C	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE EN POLVO	24	KG	C	2005255305	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LENTEJA	19	KG	C	104M8T1	14/04/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	MAYONESA	5	KG	C	163	13/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PANELA	18	KG	C	5B	25/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	SAL	23	KG	C	16170525	25/06/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	ROLLITO POSTRE	1100	KG	C	3275	22/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	GALLETA POSTRE	825	KG	C	1522	20/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	656PO606	19/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG- LTS)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	ACEITE	60	LTS	C	2514113	21/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ARROZ	282	KG	C	C294P41659	3/07/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ARVEJA	24	KG	C	5161395	19/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AVENA EN HOJUELA	5	KG	C	13/12/2010	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AZUCAR	82	KG	C	25020314	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CHOCOLATE	4	KG	C	1049	24/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	FRIJOL	10	KG	C	30525	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE EN POLVO	18	KG	C	2005255305	1/05/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LENTEJA	17	KG	C	104M8T1	14/04/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MAYONESA	1	KG	C	163	13/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PANELA	10	KG	C	5B	12/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PASTA	6	KG	C	1325	27/11/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	SAL	24	KG	C	16170525	NA	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PANELITA POSTRE	275	KG	C	C327	12/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ROLLITO POSTRE	550	KG	C	3275	20/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	GALLETA POSTRE	275	KG	C	1522	10/12025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	HUEVO	1375	UNIDAD	C	656PO606	19/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ATUN	173	UNIDAD	C	12022025	27/01/2029	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO		NOVEDADES Y OBSERVACIONES

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	AJO	4,3	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CEBOLLA CABEZONA	78,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CILANTRO	7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	GUAYABA DULCE	74,72	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	HABICHUELA	17,2	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LIMON	60,7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANDARINA	40	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANGO	80,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MANZANA	467	UNIDAD	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	MARACUYA	71,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	NARANJA	46	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PAPA COMUN	238	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PAPA CRIOLLA	47,1	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PEPINO	28,9	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PIMENTON	4,67	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PLATANO	136	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	REPOLLO	61,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	TOMATE DE ARBOL	43	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	TOMATE ROJO	176	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	YUCA	79,8	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	ZANAHORIA	165,7	KG	C	30/06/2025	10/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	CARNE DE RES	151	KG	C	14538	2/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CARNE DE CERDO	78	KG	C	307	3/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PECHUGA	59	KG	C	725	17/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	QUESO	45	LB	C	50725	15/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AREPAS	690	UND	C	612	30/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	8/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	CARNE DE CERDO	115	KG	C	11209	9/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PECHUGA DE POLLO	80	KG	C	7062025	17/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PERNIL DE POLLO	150	KG	C	1112	1/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CARNE DE RES MAGRA	131	KG	C	14540	5/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	QUESO	56	LB	C	140629	24/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AREPAS	1205	UND	C	529	30/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	1498C09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRASNSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	CARNE DE CERDO	107	KG	C	11209	9/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PECHUGA DE POLLO	66	KG	C	7062025	17/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PERNIL DE POLLO	126	KG	C	1108	30/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CARNE DE RES MAGRA	151	KG	C	14540	5/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	QUESO	30	LB	C	140625	21/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AREPAS	1205	UND	C	520	27/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	149BC09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	CARNE DE CERDO	167	KG	C	112709	7/09/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PECHUGA DE POLLO	66	KG	C	7062025	7/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PERNIL DE POLLO	126	KG	C	1108	30/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CARNE DE RES MAGRA	151	KG	C	14536	2/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	QUESO	30	LB	C	140625	21/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AREPAS	1205	UND	C	520	27/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	149BC09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 01/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,65	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,031	81°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,831	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,651	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	46,413	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,862	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,234	77,5°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,1	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,28	4°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,75	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,101	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	46,222	80°C	
	Proteico	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	32,661	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	19,482	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,426	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,132	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	38,582	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	11,46	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en abastecimiento cuentan en suministro UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

No MENU: 2

FECHA: 02/07/2025

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	CONDICIONES TRANSPORTE		
											HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCION *	TºC
DESAYUNO	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	TA
	Cereal con arandanos	HOJUELAS DE MAIZ CON ARANDANOS	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	79°C
	Pandebono	HORNEADO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	78°C
	Pandeguineo	HUEVO DE GUILLARREVUELTO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	81°C
	Arepa	COLADA DE AVENA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	TA
	Platano	MERIENDA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	6:30am	81°C
ALMUERZO	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	C	10:30 a. m	NA
	Arroz	ARROZ	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	10:30 a. m	TA
	Lenteja	SANCOCHO DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	80°C
	Platano	FRICASEA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79°C
	Cereal	JUGO DE NARANJA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	78.2°C
	Compuesto	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79.5°C
	Refresco	ENSALADA DE CEBOLLA DE HERVIDO CON TOMATE LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.8°C
	Gaseosa	JUGO DE GUAYABA	2.3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.4°C
	Arroz	FRIJOLITA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	10:30 a. m	TA
	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	C	10:30 a. m	NA
CENA	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	80°C
	Frijoles	FRICASEA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	78.2°C
	Compuesto	VEGA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	79.5°C
	Refresco	ENSALADA DE TOMATE VERDE HERVIDO CON LIMON Y SAL	2.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.8°C
	Arepa	JUGO DE PIÑA	3.0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.4°C
	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	C	2:30pm	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE CIRUELA EN LICOR	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	3.6°C
	Cereal endulzado	PANDEJADO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	TA
	Agua pasteurizada	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	C	2:30pm	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 03/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,923	81°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,323	78°C	
	Cereal elaborado	AREPA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,383	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	49,329	81°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,646	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	35,322	77,5°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	20,3	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	16,24	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	50,75	3,8°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30 a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	78,2°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua MDTA, solo se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PREDUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 04/07/2023

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,1	T.A	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,784	81°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,854	79°C	
	Cereal elaborado	PANOS SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,854	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	47,142	81°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	13,908	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	33,758	77,5°C	
	Energético	YUCA	61°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	19,4	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	15,52	4°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	2,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	48,5	3,8°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00 p. m.	2,134	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00 p. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	46,948	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,174	78,2°C	
	Energético	PLATANO VERDE	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	19,788	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	2,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	16,684	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,0°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	48,888	3,4°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,84	T.A	
	Agua potable en caso de existir intoxicaciones con tipo MEA existe ne agua si en el embarque tuviamos suficiente U.H.T	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 05/07/2025

No MENÚ: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	29,25	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	46,995	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,995	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,895	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	ARVEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	47,385	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,99	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	33,93	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	19,5	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	15,6	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	48,75	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a. m.	2,145	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	47,19	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	15,6	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	33,345	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	19,89	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16,77	80°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49,14	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,39	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,7	T.A	
	Agua potable en caso de fallos/ interrupciones con agua. NOTA: esto no aplica para el refrigerio nocturno suministrado UNF	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 07/07/2025

No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	25,22	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	47,142	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	9,894	80°C	
	Cereal elaborado	PANDE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:45 a. m.	11,834	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	47,142	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	63°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,908	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	33,756	82°C	
	Energetico	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	19,4	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	15,52	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	48,5	4°C	
	Proteo	BOCADILLO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:45 a. m.	2,134	AMB	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	46,948	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,52	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,174	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,788	80°C	
	Reguletor	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,684	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	48,868	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,188	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,64	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparacion con agua NO SE debe de aplicar si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 08/07/2025 | **No MENÚ:** 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	28,95	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	46,513	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,72	3,9°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,773	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	46,899	85°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,826	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	33,582	83°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON TOMATE	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,44	3,6°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	48,25	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,123	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	46,706	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	15,44	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	33,003	81°C	
	Energético	PLATANO MADURO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	19,686	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE REPOLLO Y CEBOLLA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16,598	4°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	48,636	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:35pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	38,986	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	11,58	AMB	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 09/07/2025 | **No MENÚ:** 9

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	60°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	65°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparados con agua NO APTA esto no aplica ni en el refrigerio nocturno ni en ninguno	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 09/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,4	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	9,8	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,958	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,236	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,104	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49	4 °C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	86°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON CILANTRO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, ESTA debe ser agua que en el consumo cumpla con la resolución 2115	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA ADMINISTRADOR DEL SERVICIO

FIRMA REPARTIDOR COMITENTE VENDEDOR

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 10/07/2025 | **No MENÚ: 10**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	AMB	
	PROTEINA	CARNE DE CERDO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,76	80°C	
	CEREAL	AREPA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	11,956	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45 a. m.	29,4	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	21,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	33,516	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	16,856	3,8°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	49,392	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 11/07/2025 | **No MENÚ:** 11

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,52	AMB	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,232	3,8°C	
	CEREAL	PAN DE SAL	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,76	79°C	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	33,516	80°C	
	Energético	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIAY PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:00pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	39,592	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: solo no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 12/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,48	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10,192	80°C	
	CEREAL	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	11,76	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,628	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	47,628	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	16,072	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	34,104	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	19,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	15,68	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	49	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m.	2,156	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	47,432	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	15,68	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33,516	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	19,992	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,856	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,392	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	39,592	3,6°C	
	Carnet elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	11,76	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NESTLE pero no aplica si en el refrigerio nocturno suministra LIVIT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | REGISTRACIONES DE POLICÍA

FECHA: 13/07/2023 | No. MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 DÍAS)	DISTRIBUCIÓN				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO DESVIDO EN PONEDOR °	T°C
DESAYUNO	Fruta	Sandía	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Huevo de codorniz	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arroz blanco	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchicha de pollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Lentejas	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
DESAYUNO	Fruta	Manzana	AMB	C	C	C	O	> 200 gr	C	C	6:45am	20.76	AMB
	Proteico	Queso de cabra	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	82°C
	Cereal	Arepa	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	11.88	78°C
	Bebida	Avena hojuelas con canela y vainilla	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:45am	49.5	86°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:45am	NA	NA
ALMUERZO	Sopa o crema	Crema de verduras	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	48.114	87°C
	Proteico	Pollo guisado	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	16.236	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	24.402	82°C
	Energetico	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	18.8	80°C
	Suplemento	Ensalada repollo con zanahoria cohuyuncho y sal	12°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	15.84	3.8°C
	Dulce	Jugo de mango	18°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	49.5	4°C
	Fruta	Bocadillo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	12:00a. m	2.178	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	12:00a. m	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Apto celiaco se cocina sin contacto preparaciones con trigo AGTIA en el área indicada Cubierta de salchichas (1/2)	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
CENA	Fruta	Sandía	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	47.916	80°C
	Proteico	Huevo de codorniz	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	15.84	79°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	33.858	80°C
	Energetico	Vaca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	20.196	80°C
	Suplemento	Ensalada de repollo con cebolla y tomate	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	17.028	3.9°C
	Jugo	Jugo de fruta	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	49.896	3.6°C
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA
	Jugo	Bebida lulo	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	39.996	3.6°C
	Cereal saborizado	Pandebono	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4.00pm	11.88	TA
	Alpa proteica	Salchipollo	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4.00pm	NA	NA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 14/07/2025

No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANANO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:50am	30.3	AMB	
	PROTEICO	QUESO	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,07	3,4°C	
	CEREAL	AREPA	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,322	78°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	50,702	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	49,086	87°C	
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	35,148	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,2	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,5	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:40a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	48,884	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	15,756	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	34,542	80°C	
	Energético	PLATANO MADURO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	20,604	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	16,786	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	50,904	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	4:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	40,804	AMB	
	Cereal empacado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	4:30pm	12,12	T.A	
	Agua potable en caso de existir restricciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 15/07/2025

No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIONES *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30,45	AMB	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,353	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,18	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,75	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	49,329	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,846	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	35,322	82°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	20,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	16,24	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3,8 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	50,75	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45a. m.	2,233	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,126	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,24	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,713	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,706	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,458	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,156	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,006	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,18	T.A	
	Agua potable en caso de refrigerio preparados con agua NEVERA esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO DERIVDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANZANA	AMBN	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.3	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.682	85°C	
	MOTILEO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.282	80°C	
	Cereal endulzado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.322	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49.088	87°C	
	Frijoles	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.564	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	33.148	82°C	
	Tenguillos	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.2	80°C	
	Huevo/tofu	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON RODAJAS CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.16	3.8°C	
ALMUERZO	Bebida	JUGO DE MANGUYA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.5	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	2.222	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	NA	NA	
	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48.884	80°C	
	Frijoles	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22.22	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34.342	80°C	
	Tenguillos	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20.604	80°C	
	Fruta/dulce	ENSALADA DE TOMATE Y MANGHUA CON LIMON	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.372	3.9°C	
	Agua	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50.904	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
	Jugo	LECHE UHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40.804	3.6°C	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal endulzado	PAN DULCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.12	TA	
	Agua potable en caso de no poder cumplirse con agua APTA, esto no aplica si se entregaron cocinetas en cartulina UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

ESTACIONES DE POLICIA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 17/07/2025 | No MENÚ: 2

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	22	AMBN	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48,2	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10	80°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE RES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	48,6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	18,4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	34,8	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	20	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA DE HUEVO CON TOMATE LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	16	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	50	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:50a. m.	2,2	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:50a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	48,4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	34,2	80°C	
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE MANDO CON LIMN Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,2	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,4	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	40,4	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: solo se utiliza en el refrigerio nocturno de contrato UNO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | **ESTACIONES DE POLICIA**

FECHA: 18/07/2025 | **No MENÚ: 3**

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (1 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	29,7	T.A	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	47,718	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	8,118	4,3°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,078	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7:00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	FRIJOLES	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	48,114	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,236	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	34,452	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	19,8	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	15,84	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	49,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,178	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	11:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	47,916	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	15,84	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	33,858	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	20,196	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,028	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	49,896	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGHURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	39,996	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	11,88	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NOTA: este se coloca si en alimentación contiene un porcentaje LIHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 18/07/2025

No MENÚ: 4

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	TºC	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METRO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	TºC	
DESAYUNO	FRUTA	VARIADA	ARB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30	ARB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CONSISTENTE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	48.2	65°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.2	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE SAL	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.2	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m.	48.6	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m.	16.4	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	34.8	82°C	
	Energetico	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y HABICO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20	4°C	
	Fruta	BOCADILLO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	2.2	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	43.4	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	16.2	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	802°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	34.2	80°C	
	Energetico	PLATANO VERDE	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	20.4	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN HOJAS CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	17.2	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	50.4	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
	Jugo	HOMB	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	40.4	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN DE DILCE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:00pm	12	TA	
	Agua potable en caso de requerir suplementos con algun JUGO, esto no aplica si en el indicador nocturno se consumen LIFE	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA COORDINADORA

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2025

No MENU: 5

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACION	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS '	T°C
DESAYUNO	PESCA	MARGARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24.72	AMB
	BEBIDA	DOLCHE DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.646	85°C
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10.506	80°C
	Cereal acompañ	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.566	79°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA
ALMUERZO	Fruta	MORA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50.058	87°C
	Proteico	PERNIL DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m	16.892	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35.844	82°C
	Energetico	PANCAMOTADA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20.6	80°C
	Vegetales	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16.48	3.8°C
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51.5	4°C
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
REFRIGERIO NOCTURNO	Agua isotonica (Jugo de manzana preparamos con agua NOTA: pero no deben ir en el refrigerio solamente va suministrado LIMO	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA
	Cereal endulzado	PAN DE JUNCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	12.36	T.A
	Jugo	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	41.612	3.6°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	2:30pm	NA	NA
CENA	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	51.912	3.6°C
	Fruta/postre	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	17.716	3.9°C
	Energetico	YUCA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	21.012	80°C
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	35.226	80°C
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	16.274	79°C
	Grupo o cereza	FRIJOLES	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:30pm	49.852	80°C
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
	Fruta	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2.266	T.A

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA SUPERVISOR

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 21/07/2025	No MENÚ: 6

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	24,84	AMB	
	BEBIDA	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,986	3,8°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PASTA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE RES	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,974	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,75	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	50,094	80°C	
	Proteico	PESCADO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,56	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,397	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	YOGURT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua NO T.A. esto se aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 22/07/2025	No MENÚ: 7

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	23,89	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,47	85°C	
	PROTEICO	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	10,506	80°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,568	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	6:30am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,058	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,892	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	35,844	82°C	
	Energético	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,48	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	51,5	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,266	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49,852	80°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,304	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,226	80°C	
	Energético	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,012	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,716	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,912	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41,612	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,36	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua, NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se entrega UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 23/07/2025

No MENÚ: 8

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA [3 UND]	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANGO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	25,461	AMB	
	BEBIDA	COLADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,887	85°C	
	PROTEICO	QUESO CUAJADA	3°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	7,659	3,1°C	
	Cereal Elaboracion	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	17,181	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA E REPOLLO CON	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MANGO	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	51,75	4,2°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:40a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,595	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	35,397	80°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	88°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON UMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	52,164	3,9°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:45pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	41,814	3,6°C	
	Cereal Empacado	PASTELECE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:45pm	12,42	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esta no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 24/07/2025

No MENÚ: 9

TEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	PIZZA	SANDIO	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	31.2	AMB	
	PASTELES	HUEVO REVUELTO	65°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	10.606	80°C	
	Cereal adicional	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	12.089	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7.00am	50.128	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	7.00am	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE VERDURAS	80°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	50.544	87°C	
	Proteina	CARNE DE RES	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	17.056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	36.192	82°C	
	Tuberculo	YUCA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	20.8	80°C	
	Ensalada	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	16.64	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	62	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:15 a. m	2.288	T A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal adicional	Algun cereal en caso de requerir presentacion con algun NO? si esta en alguno o en el siguiente nosotros lo suministramos?												
	Jugo	BEBIDA LIGHT	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42.015	3.6°C	
	Cereal adicional	PAN BLANCO	T A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.48	T A	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 25/07/2025

No MENÚ: 10

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	24,84	AMB	
	PROTEICO	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	10.764	80°C	
	CEREAL	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	12,627	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	7:00am	49,68	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	50,301	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	17,585	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	36,018	82°C	
	Energético	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	20,7	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA RALLADA CON UMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	16,56	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	51,75	4°C	
	Postre	SOGADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:00a. m.	2,277	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	50,094	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	22,77	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	35,397	80°C	
	Energético	PLATANO VERDE	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	21,114	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	17,802	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	52,164	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA LHF	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	41,814	3,6°C	
	Cereal elaborado	PANDEJOS	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	2:40pm	12,42	T.A	
	Agua usada siempre se realiza preparaciones con agua NOTA: esto es agua que se usa en el refrigerio nocturno no contiene cloro	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS

FECHA: 28/07/2025

No MENÚ: 11

ESTACIONES DE POLICIA

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									METO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO ENVIADO EN PORCIÓN "	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	HAMBURNA	ANB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.75	ANB	
	PROTEICO	DJERO CUNDA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8.405	4°C	
	CEREAL	PAN DE 6/L	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.505	79°C	
	BEBIDA	CO.LADA DE AVENA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	49.405	82°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	49.815	83°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.81	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	35.67	82°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	20.3	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	16.4	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE MANDARINA	3.8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	51.25	4°C	
	Fruta	GALLETA	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:45 a. m	2.255	TA	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Fruta o crema	CREMA DE VERDURAS	89°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	49.61	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	16.4	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	35.055	80°C	
	Energetico	YUCA	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	20.91	80°C	
	Refrigerio	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO CON LIMON Y SAL	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	17.63	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE PIÑA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	51.66	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE GUANABANA EXCLUSIVE	3.1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	41.41	3.6°C	
	Cereal endulzado	PAN BLANCO	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	12.3	TA	
	Agua potable en caso de no haber disponibilidad con agua de sabor se debe consumir una vaso de agua natural	AGUA POTABLE	TA	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:35pm	NA	NA	

ERIKA COORDINADORA

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 27/07/2025 | No MENÚ: 12

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN PORCIÓN *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	NARANJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	30,6	AMB	
	BEBIDA	HUEVO REVUELTO	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	10,404	81°C	
	PROTEICO	PAN DE QUESO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	12,24	79°C	
	Cereal elaborado	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:25am	49,164	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,572	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,728	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	35,496	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	20,4	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	16,32	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	51	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	2,244	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:45a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	MAZAMORRA DULCE	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:45a. m.	49,368	80°C	
	Proteico	CARNE DE RES	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	16,32	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	34,884	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	20,808	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	17,544	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	51,408	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:25pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	JUGO DE MANGO EN LECHE	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	41,208	4,2 °C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	12,24	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua POTA, aplica lo aplica si en el integrante entrega su muestra UNT	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:25pm	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 28/07/2023 | No MENÚ: 13

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION				OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS		
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE ENTREGA	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C
DESAYUNO	Fruta	Limón	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	30.9	AMB
	Proteico	Carne de cerdo	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	13.802	80°C
	Cereal	Arepa	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12.36	78°C
	Bebida	Agua aromática	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50.058	85°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA
ALMUERZO	Fruta-Crema	Fresa	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a .m	50.058	87°C
	Proteico	Carne de res	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.892	80°C
	Cereal	Arroz blanco	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	35.844	82°C
	Tuberculo	Papa criolla	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	20.8	80°C
	Vegetales	Ensalada de repollo con zanahoria con limon	92°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30 a .m	16.48	3.8°C
	Bebida	Jugo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
REFRIGERIO NOCTURNO	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
	Agua jornada	Agua potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
CENA	Fruta-Crema	Sopa de lentejas	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	49.852	80°C
	Proteico	Huevo revuelto	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16.48	78°C
	Cereal	Arroz blanco	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	33.236	80°C
	Tuberculo	Yuca	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21.012	80°C
	Vegetales	Ensalada de tomate cohombro y lechuga	3.5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17.716	3.9°C
	Fruta	Jugo de fresa	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51.912	3.8°C
	Agua jornada	Agua potable	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA
	Agua	Bebida lulo	3.9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	41.812	4.5°C
	Cereal saborizado	Pan de dulce	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12.36	T.A
		Azucar Potable	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Firma Coordinadora

Firma Nodenado de Alimentos

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 28/07/2025	No MENÚ: 14

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRIA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN FONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	SANDIA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,95	AMB	
	PROTEICO	QUESO	4 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	7,455	4,6°C	
	CEREAL	AREPA	62°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,993	79°C	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	53,463	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SANCOCHO DE POLLO	91°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	51,759	87°C	
	Proteico	PIERNA DE POLLO	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,466	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	37,062	82°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	64°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	21,3	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2 °C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	17,04	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	53,25	4°C	
	Postre	PANELITA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:20a. m.	2,343	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	CREMA DE VERDURAS	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	51,546	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,614	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,423	80°C	
	Energetico	PLATANO MADURO	66°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,726	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,679	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	53,676	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	3:30pm	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,026	3,7°C	
	Cereal elaborado	PAN BLANCO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,78	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS | ESTACIONES DE POLICIA

FECHA: 30/07/2025 | No MENÚ: 15

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMUESTRA (3 UND)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PONDOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	MANDARINA	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	32,4	T.A	
	PROTEICO	HUEVO REVUELTO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	11,016	80°C	
	CEREAL	PAN BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,96	79°C	
	BEBIDA	AVENA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	54	85°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	52,488	87°C	
	Proteico	PECHUGA DE POLLO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,712	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	37,584	82°C	
	Energético	PLATANO VERDE	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	21,6	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	17,28	3.8°C	
	Bebida	JUGO DE LULO	3.6°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	54	4°C	
	Postre	CARAMELO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:30a. m.	2,376	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	10:30a. m.	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE ARROZ	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,272	80°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,28	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	36,936	80°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	86°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	22,032	80°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	16,576	3.9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3.2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	54,432	3.6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	BEBIDA UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	43,632	3.6°C	
	Cereal elaborado	PAN DE QUESO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,96	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en el refrigerio nocturno se suministra fruta	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

CONTROL PARA PRODUCCION DE ALIMENTOS

CONTRATISTA: HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS	ESTACIONES DE POLICIA
FECHA: 31/07/2025	No MENÚ: 1

TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO	PREPARACIÓN	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONTRAMU/ESTRA (3 UNID)	DISTRIBUCION					OBSERVACIONES
				SABOR	OLOR	COLOR	TEXTURA		CONDICIONES TRANSPORTE		CONDICIONES DE ENTREGA DE ALIMENTOS			
									MEDIO DE TRANSPORTE	CONTENEDORES	HORA DE DESPACHO	PESO SERVIDO EN PORCIOS *	T°C	
DESAYUNO	FRUTA	BANDEJA	AMB	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	31,2	AMB	
	BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	50,128	85°C	
	PROTEICO	PECHUGA DE POLLO	85°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	8,528	80°C	
	Cereal elaborado	AREPA	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	6:30am	12,688	79°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
ALMUERZO	Sopa o crema	SOPA DE LENTEJAS	90°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	50,544	87°C	
	Proteico	CARNE DE CERDO	83°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	17,056	80°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	36,192	82°C	
	Energetico	PAPA CRIOLLA	84°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	20,8	78°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO EN RODAJAS CON LIMON Y SAL	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	16,64	3,8°C	
	Bebida	JUGO DE MARACUYA	3,8°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	52	4°C	
	Postre	BOCADILLO	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	11:30a. m.	2,288	T.A	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
CENA	Sopa o crema	SOPA DE PLATANO	87°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	50,336	80°C	
	Proteico	HUEVO REVUELTO	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	10:35a. m.	22,88	79°C	
	Cereal	ARROZ BLANCO	82°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	35,568	80°C	
	Energetico	PAPA PASTUSA	81°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	21,216	79,5°C	
	Regulador	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	3,5°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	17,888	3,9°C	
	Jugo	JUGO DE FRUTA	3,2°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	52,416	3,6°C	
	Agua potable	AGUA POTABLE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	NA	NA	NA	NA	NA	
REFRIGERIO NOCTURNO	Jugo	LECHE UHT	3,1°C	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	42,016	3,6°C	
	Cereal elaborado	PAN DULCE	T.A	C	C	C	C	> 200 gr	C	C	3:30pm	12,48	T.A	
	Agua potable en caso de realizar preparaciones con agua. NOTA: esto no aplica si en la refrigerio nocturno se suministra UHT	AGUA POTABLE	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

OBLIGACIÓN 22

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

CODIGO	FT-SNB-02
VERSION	02
EMISION	30/04/2025

PLANTA: ESTACIONES DE POLICIA	MES: JULIO	AGENTE DETERGENT FRUVER :ACIDO PERACETICO	AGENTE DESINFECTANTE EMPAQUES :ACIDO PERACETICO
	AÑO: 2025	CONCENTRACION: 200 PPM	CONCENTRACION: 200 ppm

FECHA	HORA	PRODUCTO	TIPO		TIEMPO DE EXPOSICIÓN	INMERSIÓN/ ASPERSIÓN	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			ALIMENTO	EMPAQUE				
1/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
1/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
2/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
2/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
3/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
3/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	
4/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
4/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
5/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
5/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	
6/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
6/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
7/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
7/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
8/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
8/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	

Verificado por Ingeniero.

	FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES	CODIGO	FT-SNB-02
		VERSION	02
		EMISION	30/04/2025

PLANTA: ESTACIONES DE POLICIA		MES: JULIO	AGENTE DETERGENT FRUVER :ACIDO PERACETICO				AGENTE DESINFECTANTE EMPAQUES :ACIDO PERACETICO	
		AÑO: 2025	CONCENTRACION: 200 PPM				CONCENTRACION: 200 ppm	
FECHA	HORA	PRODUCTO	TIPO		TIEMPO DE EXPOSICIÓN	INMERSIÓN/ ASPERSIÓN	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			ALIMENTO	EMPAQUE				
8/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
8/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
9/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
9/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
10/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
10/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	
11/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
11/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
12/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
12/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	
13/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
13/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
14/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
14/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
15/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
15/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	

Verificado por Ingeniero:

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

CODIGO	FT-SNB-02
VERSION	02
EMISION	30/04/2025

PLANTA: ESTACIONES DE POLICIA	MES: JULIO	AGENTE DETERGENT FRUVER :ACIDO PERACETICO	AGENTE DESINFECTANTE EMPAQUES :ACIDO PERACETICO
	AÑO: 2025	CONCENTRACION: 200 PPM	CONCENTRACION: 200 ppm

FECHA	HORA	PRODUCTO	TIPO		TIEMPO DE EXPOSICIÓN	INMERSIÓN/ ASPERSIÓN	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			ALIMENTO	EMPAQUE				
16/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
16/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
17/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
17/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
18/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
18/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	
19/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
19/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
20/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
20/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	
21/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
21/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
22/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
22/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
23/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
23/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	

Verificado por Ingeniero:

FORMATO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

CODIGO	FT-SNB-02
VERSION	02
EMISION	30/04/2025

PLANTA: ESTACIONES DE POLICIA

MES: JULIO

AÑO: 2025

AGENTE DETERGENT FRUVER :ACIDO PERACETICO

CONCENTRACION: 200 PPM

AGENTE DESINFECTANTE EMPAQUES :ACIDO PERACETICO

CONCENTRACION: 200 ppm

FECHA	HORA	PRODUCTO	TIPO		TIEMPO DE EXPOSICIÓN	INMERSIÓN/ ASPERSIÓN	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			ALIMENTO	EMPAQUE				
24/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
24/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
25/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
25/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
26/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
26/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	
27/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
27/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
28/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
28/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	
29/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
29/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
30/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
30/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	JHON MARIO COLORADO	
31/07/2025	5:00 a. m.	frutas y verduras	x		5 min	inmersion	JHON MARIO COLORADO	
31/07/2025	5:00 a. m.	empaques		x	5 min	aspersion	SANTIAGO LOPEZ	

Verificado por Ingeniero:

OBLIGACIÓN 23

Pereira, 02 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 DE 2025.

Asunto: Cumplimiento Obligación No. 23

En cumplimiento de lo establecido en las disposiciones contractuales y sanitarias vigentes durante la ejecución del contrato en el periodo comprendido correspondiente del 01 al 31 de julio del año en curso, y dando respuesta a la obligación No. 23 referente al control y verificación de las características de los alimentos, certificamos que:

- Se realizó inspección y verificación previa de todos los alimentos destinados al proceso de preparación y distribución, evaluando sus características de color, sabor, olor, textura, apariencia y presentación.
- No se detectaron alteraciones o anormalidades en dichas características que comprometieran la calidad e inocuidad de los alimentos.
- En caso de presentarse cualquier alteración, se cuenta con el procedimiento establecido para suspender de inmediato la entrega y el procesamiento, prohibiendo el consumo hasta la solución total de la causa que origine la anormalidad, conforme a las exigencias contractuales y sanitarias aplicables.

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

OBLIGACIÓN 24

	FORMATO DE CONTROL Y VERIFICACIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICAS Y DOTACION DE LOS MANIPULADORES	CÓDIGO	F-CVCHDM-02
		VERSIÓN	2
		EMISIÓN	9/01/2025

PLANTA:_____ ESTACIONES DE POLICIA MES:___ JULIO AÑO:___ 2025

OPERARIO	EVALUACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
JHOAN SERNA	GORRO	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	UNAS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
HERMAN TREJOS	GORRO	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	UNAS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
SEBASTIAN CARDENAS	GORRO	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	UNAS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
ANTONIO GONZALES	GORRO	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	UNAS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
JOHANNA GARCIA	GORRO	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	UNAS	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C

C:CUMPLE X:NO CUMPLE D. DESCANSO V. VACACIONES I. INCAPACIDAD F.FALTO

Verificó: _____ Cargo: Coordinadora Fecha: Julio 2025

Nota: Las observaciones generadas por desviaciones presentadas, seran indicadas en la parte trasera del presente formato indicando la fecha correspondiente el nombre del operario y la observación y/o medida correctiva.

	FORMATO DE CONTROL Y VERIFICACIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICAS Y DOTACION DE LOS MANIPULADORES	CÓDIGO	F-CVCHDM-02
		VERSIÓN	2
		EMISIÓN	9/01/2025

PLANTA:_____ ESTACIONES DE POLICIA MES:___ JULIO AÑO:___ 2025

OPERARIO	EVALUACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
JULIAN HINCAPIE	GORRO	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	UNAS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
DEINYS PEREZ	GORRO	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	UNAS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
ALEXANDER ARIAS	GORRO	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	UNAS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
BARBARA HURTADO	GORRO	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	UNAS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
JHON MARIO COLORADO	GORRO	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	UNAS	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C

C:CUMPLE X:NO CUMPLE D. DESCANSO V. VACACIONES I. INCAPACIDAD F.FALTO

Verificó: _____ Cargo: Coordinadora Fecha: Julio 2025

Nota: Las observaciones generadas por desviaciones presentadas, seran indicadas en la parte trasera del presente formato indicando la fecha correspondiente el nombre del operario y la observación y/o medida correctiva.

	FORMATO DE CONTROL Y VERIFICACIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICAS Y DOTACION DE LOS MANIPULADORES	CÓDIGO	F-CVCHDM-02
		VERSIÓN	2
		EMISIÓN	9/01/2025

PLANTA:_____ ESTACIONES DE POLICIA MES:___ JULIO AÑO:___ 2025

OPERARIO	EVALUACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
SANTIAGO LOPEZ	GORRO	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	UÑAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
CLAUDIA ATEHORTUA	GORRO	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	TAPABOCAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	CAMISA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	PANTALON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	DELANTAL	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	ZAPATOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	UÑAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	CARA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C
	CABELLO	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	D	C	C	C	C	C	C

C:CUMPLE X:NO CUMPLE D. DESCANSO V. VACACIONES I. INCAPACIDAD F.FALTO

Verificó: _____ Cargo: Coordinadora Fecha: Julio 2025

Nota: Las observaciones generadas por desviaciones presentadas, seran indicadas en la parte trasera del presente formato indicando la fecha correspondiente el nombre del operario y la observación y/o medida correctiva.

OBLIGACIÓN 25

Pereira, 02 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 DE 2025.

Asunto: Cumplimiento Obligación No. 25.

Por medio de la presente y actuando en calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con el **NIT. 901534496-1**, contratista del suministro de la alimentación a la población de personas privadas de la libertad -PPL a cargo de la Alcaldía de Pereira, ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitoria del municipio de Pereira, certifica que, en el marco de las obligaciones contractuales y en cumplimiento del deber de informar de manera oportuna y veraz:

Se ha establecido y se encuentra activo el procedimiento de comunicación inmediata al Municipio ante cualquier hecho o circunstancia que pueda afectar la oportuna o adecuada ejecución del contrato, o que pueda poner en riesgo los intereses legítimos de la Entidad.

Este procedimiento asegura que, de presentarse una situación de esta naturaleza, la información será transmitida de forma inmediata, precisa y documentada a las autoridades competentes, garantizando la trazabilidad y el seguimiento correspondiente.

Cordialmente,



JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

OBLIGACIÓN 26

Ministerio del Trabajo

Número Radicado: **REME-SGSST - 722275 - 2024 - 1**

Nombre de la Empresa :	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S		
Tipo Persona	Jurídica	Regimén Tributario :	Régimen común
Tipo Documento Empresa :	Número de Identificación Tributario	Número de Documento	901534496
Nombre Representante Legal :	JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR		
Responsable SG-SST :	Paula Andrea Salgado	Correo SG-SST :	sstt@desarrollosocial.org.co
Periodo Correspondiente :	2024	Número Teléfonico fijo :	6082771647
Correo Electrónico :	healthyfoodsas2021@gmail.com	Cantidad Trabajadores :	6

Código CIIU	Riesgo	Actividad Económica
2472101	**Riesgo II**	**COMERCIO AL POR MENOR DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS PARA EL CONSUMO EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS, INCLUYE EL COMERCIO DE FRUTAS PULPA Y NUECES, LEGUMBRES, LEGUMINOSAS FRESCAS Y SECAS (ARVEJA, FRIJOL, GARBANZO, ENTRE OTROS),CEREALES, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS Y VERDURAS EN GENERAL, Y DEMÁS PRODUCTOS AGRÍCOLAS PARA EL CONSUMO, FRESCOS Y REFRIGERADOS.**

ESTÁNDARES MÍNIMOS SGSST
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST	0.50	Cumple totalmente	0.50
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST	0.50	No aplica	0.50

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST	0.50	No aplica	0.50
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0.50	Cumple totalmente	0.50
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y cotización de pensión especial	0.50	No aplica	0.50
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.6 Conformación COPASST	0.50	No aplica	0.50
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.7 Capacitación COPASST	0.50	No aplica	0.50

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.8 Conformación Comité Convivencia	0.50	No aplica	0.50
Planear	1. Recursos	1.2. Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.2.1 Programa Capacitación Promoción y Prevención P y P	2.00	Cumple totalmente	2.00
Planear	1. Recursos	1.2. Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.2.2 Inducción y reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST Actividades de Promoción y Prevención P y P	2.00	No aplica	2.00
Planear	1. Recursos	1.2. Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST con curso virtual de 50 horas	2.00	No aplica	2.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.1. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST firmada, fecha y comunicada al COPASST	1.00	No aplica	1.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.2. Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG - SST	1.00	No aplica	1.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.3. Evaluación inicial del SG-SST	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1.00	No aplica	1.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.4. Plan anual de trabajo	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2.00	Cumple totalmente	2.00

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.5. Conservación de la documentación	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2.00	No aplica	2.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.6. Rendición de cuentas	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1.00	No aplica	1.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.7. Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo	2.7.1 Matriz legal	2.00	No aplica	2.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.8. Comunicación	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1.00	No aplica	1.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.9. Adquisiciones	2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1.00	No aplica	1.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.10. Contratación	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2.00	No aplica	2.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.11. Gestión del cambio	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.1 Descripción sociodemográfica – Diagnóstico de condiciones de salud	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1.00	No aplica	1.00

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico/laborales	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.2. Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes de trabajo	3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2.00	No aplica	2.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.2. Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes de trabajo	3.2.2 Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	2.00	No aplica	2.00

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.2. Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes de trabajo	3.2.3 Registro y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.3 Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1.00	No aplica	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.6 Medición del ausentismo por causa médica	1.00	No aplica	1.00
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.1. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.00	Cumple totalmente	4.00

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.1. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4.00	No aplica	4.00
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.1. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3.00	No aplica	3.00
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.1. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4.00	No aplica	4.00
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2.50	Cumple totalmente	2.50
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2.50	No aplica	2.50
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2.50	No aplica	2.50
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.4 Realización de inspecciones a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2.50	No aplica	2.50
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2.50	No aplica	2.50
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2.50	No aplica	2.50

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Hacer	5. Gestión de amenazas	5.1. Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante emergencias	5.00	No aplica	5.00
Hacer	5. Gestión de amenazas	5.1. Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5.00	No aplica	5.00
Verificar	6. Verificación del SG - SST	6.1. Gestión y resultados del SG - SST	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1.25	No aplica	1.25
Verificar	6. Verificación del SG - SST	6.1. Gestión y resultados del SG - SST	6.1.2 La empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1.25	No aplica	1.25
Verificar	6. Verificación del SG - SST	6.1. Gestión y resultados del SG - SST	6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	1.25	No aplica	1.25
Verificar	6. Verificación del SG - SST	6.1. Gestión y resultados del SG - SST	6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST	1.25	No aplica	1.25
Actuar	7. Mejoramiento	7.1. Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG - SST	7.1.1 Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2.50	No aplica	2.50
Actuar	7. Mejoramiento	7.1. Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG - SST	7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2.50	No aplica	2.50
Actuar	7. Mejoramiento	7.1. Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG - SST	7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2.50	No aplica	2.50

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Actuar	7. Mejoramiento	7.1. Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG - SST	7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2.50	No aplica	2.50
Total, Valor Estándar Valores Míminos de Calificación						100.00

Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).
En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, o III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna “No Aplica” frente al ítem correspondiente.
El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas estará sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).

Fecha y hora de generación del Reporte 3/5/2025 5:15 PM
Fecha de Diligenciamiento : 3/5/2025

AXA COLPATRIA

AXA COLPATRIA SEGUROS DE VIDA S.A. – ARL

Hace constancia de:

La empresa HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS SAS con Nit 901.534.496 – 1 se encuentra con un criterio del 100% de gestión.

Esta calificación se cataloga con valoración ACEPTABLE, con base en la autoevaluación que la empresa Reportó a la ARL 13/02/2025, para la vigencia del año 2024, bajo los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, relacionados en la Resolución 0312 de febrero de 2019.

Según el artículo 26 de la resolución 0312 de 2019, la autoevaluación se ejecutará anualmente, por lo anterior la vigencia para del presente documento aplicará durante el año 2025.

La presente se expide a solicitud de la empresa a los 14 días del mes de febrero de 2025.

AXA COLPATRIA ARL no es responsable de la información y los resultados que la empresa suministra de su autoevaluación; es responsabilidad del empleador dar cumplimiento de la implementación total del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG SST). "De acuerdo el Artículo 28 de la Resolución 0312 del 2019 la autoevaluación de los estándares mínimos es realizada por el empleador y la información registrada es exclusivamente al criterio de la empresa".
Esta constancia no reemplaza el certificado de acreditación que se establece en el Artículo 22 de la Resolución 0312 de 2019, la cual es realizada por el Ministerio del Trabajo.

Cordialmente,



Analista Mesa de Servicio
Diana Ferrucho
Área técnica de Prevención
AXA COLPATRIA Seguros de Vida S.A.

GSAB-PREV-FORM-130

OBLIGACIÓN 27

Pereira, 02 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 DE 2025.

Asunto: Cumplimiento Obligación No. 27.

Por medio de la presente y actuando en calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS** Y **VERDURAS S.A.S** identificada con el **NIT. 901534496-1,** contratista del suministro de la alimentación a la población de personas privadas de la libertad -PPL a cargo de la Alcaldía de Pereira, ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitoria del municipio de Pereira, certifica que:

En cumplimiento de las obligaciones contractuales, el contratista lleva un registro detallado y actualizado del estado de ejecución del contrato, en el cual se documentan las actividades realizadas, los avances obtenidos, las entregas efectuadas y cualquier eventualidad relevante ocurrida durante su desarrollo.

Dicho registro garantiza la trazabilidad y transparencia en el cumplimiento contractual, permitiendo un seguimiento claro y verificable por parte de la Entidad.

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

Carrera 8 N°138 – 56 La Ceiba Sur – Sector Salado, Ibagué – Tolima
gerencia@healthyfoodsas.com.co

OBLIGACIÓN 28

	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS	CODIGO	FT-CDFRS-02
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	FECHA	27/06/2025
	CONTROL DE DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS	VERSION	2

FECHA	MATERIAL						PESO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	M	C	P	V	O	RE			
1/07/2025		X			X		52 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
2/07/2025			X		X		43 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
3/07/2025		X			X		54 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
4/07/2025		X			X		55 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
5/07/2025					X		79 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
6/07/2025					X		57 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
7/07/2025		X			X		68 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
8/07/2025					X		62 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
9/07/2025		X			X		60 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
10/07/2025					X		45 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
11/07/2025					X		62 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
12/07/2025		X			X		50 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
13/07/2025					X		52 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
14/07/2025					X		46 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
15/07/2025		X			X		52 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
16/07/2025					X		43 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
17/07/2025					X		54 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
18/07/2025		X			X		55 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
19/07/2025					X		79 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
20/07/2025					X		57 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
21/07/2025					X		68 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
22/07/2025		X			X		62 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
23/07/2025					X		60 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
24/07/2025					X		45 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
25/07/2025		X			X		62 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
26/07/2025					X		50 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
27/07/2025					X		52 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
28/07/2025					X		46 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
29/07/2025		X			X		50 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
30/07/2025					X		52 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
31/07/2025					X		46 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA

RE: RESIDUOS ESPECIALES
M: MEZCLA
C: CARTON- PAPEL
P: PLASTICO
V: VIDRIO
O: MATERIAL ORGANICO

FORMATO CONTROL Y VERIFICACIÓN RESIDUOS SÓLIDOS

CODIGO	FT-CRS-01
VERSION	02
EMISION	9/01/2025

PLANTA:___ESTACIONES DE POLICIA _____ MES:___ JULIO 2025 C: CONFORME NC: NO CONFORME

ASPECTO		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Los residuos se disponen de forma que se evite la contaminacion cruzada de los alimentos	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Los residuos se disponen de forma que se impida el acceso y proliferación de plagas	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Los resipientes se encuentran tapados e identificados	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Los recipientes se encuentran en buen estado	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Se dispone de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes para la recoleccion de los residuos	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Los residuos son removidos constantemente de las areas de producción	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Se clasifican y separan los residuos deacuerdo a la normatibidad.	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Los recipientes cuentas con su respectiva bolsas y del color	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
La canecas se encuentran limpias	C	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
	NC					X														X									X			
ACCIONES CORRESCTIVAS		LIMPIEZA Y DESINFECCION DE RECIPIENTES									—					LIMPIEZA Y DESINFECCION DE RECIPIENTES							—								—	
RESPONSABLE		Santiago lopez									Santiago lopez					Santiago lopez							Santiago lopez								—	

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

VERIFICADO POR: _____

OBLIGACIÓN 29

Pereira, 02 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 DE 2025.

Asunto: Cumplimiento obligación No. 29

Por medio de la presente y actuando en calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con **el NIT. 901534496-1,** contratista del suministro de la alimentación a la población de personas privadas de la libertad -PPL a cargo de la Alcaldía de Pereira, ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitoria del municipio de Pereira, certifica que:

Durante la ejecución de las actividades previstas en el marco del objeto contractual, se ha contado con todas las licencias, permisos y autorizaciones requeridas por las autoridades competentes, así como con los convenios y acuerdos necesarios para garantizar el adecuado desarrollo del objeto del contrato.

Este cumplimiento ha permitido la ejecución conforme a la normativa legal vigente y a las disposiciones establecidas en el contrato

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

OBLIGACIÓN 30

Pereira, 02 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 DE 2025.

Asunto: Cumplimiento obligación No. 30

Por medio de la presente y actuando en calidad de representante legal **de HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con el **NIT. 901534496-1**, contratista del suministro de la alimentación a la población de personas privadas de la libertad -PPL a cargo de la Alcaldía de Pereira, ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitoria del municipio de Pereira, certifica que:

En el marco de la ejecución del contrato mencionado, se ha dado cumplimiento en tiempo y forma a todas las solicitudes y requerimientos adicionales emitidos por la entidad contratante, orientados al cumplimiento integral del objeto contractual.

La atención oportuna y adecuada de dichos requerimientos ha contribuido al desarrollo eficiente de las actividades establecidas en el contrato, en concordancia con los términos pactados y con el marco legal aplicable.

Cordialmente,



JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

OBLIGACIÓN 31

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

ACTA N° 613179-7825

Versión: 04 — Fecha de Vigencia: 28 de Mayo de 2020

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 21/04/2025 — ACTA N°: 613179-7825

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Pretería [ ] Fábricas Sector Gastronómico [ ]
Planta de Alimentos [X] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Healthy food frutas y verduras
*CÉDULA / NIT: 901531496-1 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6600090153144961
*NOMBRE COMERCIAL: Healthy food frutas y verduras
*DIRECCIÓN: Carrera 10 # 39-30 — MATRICULA MERCANTIL: 5050 1081
*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Vereda Cerro Tatama.
TELÉFONOS: 3113294191 — FAX: — — — —
CORREO ELECTRÓNICO: healthyfood3a2021@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jorge Humberto Garzon Escobar
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 17.745.422
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jorge Humberto Garzon Escobar
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 17 745 422
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 10 # 39-30 Veneria
*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes- Domingo — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 20

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	18/09/2023			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	98 %
		FAVORABLE	X		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	1	0		C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

ACTA N° 6051 24 - 2025 .

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)*	5	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)*	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6; Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

ACTA N° 001 129 - 2025

	18. Numeral 17.)					C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26. Numeral 3.)*	9		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		33		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccionar con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100-1.	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N/A
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N/A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de febrero del año 2025 en la Ciudad de Pereira.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Bernardo Salgado	NOMBRE:
CÉDULA: 13 [illegible]	CÉDULA:
CARGO: Tecnico ETJ	CARGO:
INSTITUCIÓN: JJE y JJ	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Sonia Yamile Reyes	FIRMA:
NOMBRE: Sonia Yamile Reyes	NOMBRE:
CÉDULA: 46 457 067	CÉDULA:
CARGO: Ingeniera de Calidad	CARGO:

La Secretaria de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Pereira, 02 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 DE 2025.

Asunto: Cumplimiento obligación No. 31

Por medio de la presente y actuando en calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con el **NIT. 901534496-1,** contratista del suministro de la alimentación a la población de personas privadas de la libertad -PPL a cargo de la Alcaldía de Pereira, ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitoria del municipio de Pereira, certifica que:

Las condiciones de saneamiento de la planta se han mantenido conforme a lo establecido en el Decreto 539 de 2014, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables, garantizando en todo momento el cumplimiento de los estándares higiénico-sanitarios exigidos por la normatividad vigente.

Este cumplimiento ha contribuido al desarrollo adecuado de las actividades operativas, minimizando riesgos sanitarios y asegurando la inocuidad de los procesos ejecutados en la planta.

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

Carrera 8 N°138 – 56 La Ceiba Sur – Sector Salado, Ibagué – Tolima
gerencia@healthyfoodsas.com.co

OBLIGACIÓN 32

	HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS	CODIGO	FT-CDFRS-02
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	FECHA	27/06/2025
	CONTROL DE DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS	VERSION	2

FECHA	MATERIAL						PESO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	M	C	P	V	O	RE			
1/07/2025		X			X		52 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
2/07/2025			X		X		43 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
3/07/2025		X			X		54 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
4/07/2025		X			X		55 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
5/07/2025					X		79 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
6/07/2025					X		57 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
7/07/2025		X			X		68 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
8/07/2025					X		62 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
9/07/2025		X			X		60 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
10/07/2025					X		45 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
11/07/2025					X		62 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
12/07/2025		X			X		50 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
13/07/2025					X		52 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
14/07/2025					X		46 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
15/07/2025		X			X		52 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
16/07/2025					X		43 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
17/07/2025					X		54 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
18/07/2025		X			X		55 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
19/07/2025					X		79 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
20/07/2025					X		57 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
21/07/2025					X		68 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
22/07/2025		X			X		62 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
23/07/2025					X		60 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
24/07/2025					X		45 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
25/07/2025		X			X		62 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
26/07/2025					X		50 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
27/07/2025					X		52 KG	ALEXANDER ARIAS	NINGUNA
28/07/2025					X		46 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
29/07/2025		X			X		50 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
30/07/2025					X		52 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA
31/07/2025					X		46 KG	JULIAN HINCAPIE	NINGUNA

RE: RESIDUOS ESPECIALES
M: MEZCLA
C: CARTON- PAPEL
P: PLASTICO
V: VIDRIO
O: MATERIAL ORGANICO

FORMATO CONTROL Y VERIFICACIÓN RESIDUOS SÓLIDOS

CODIGO	FT-CRS-01
VERSION	02
EMISION	9/01/2025

PLANTA:___ESTACIONES DE POLICIA _____ MES:___ JULIO 2025 C: CONFORME NC: NO CONFORME

ASPECTO		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Los residuos se disponen de forma que se evite la contaminacion cruzada de los alimentos	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Los residuos se disponen de forma que se impida el acceso y proliferación de plagas	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Los resipientes se encuentran tapados e identificados	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Los recipientes se encuentran en buen estado	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Se dispone de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes para la recoleccion de los residuos	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Los residuos son removidos constantemente de las areas de producción	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Se clasifican y separan los residuos deacuerdo a la normatibidad.	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
Los recipientes cuentas con su respectiva bolsas y del color	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	NC																															
La canecas se encuentran limpias	C	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
	NC					X														X									X			
ACCIONES CORRESCTIVAS		LIMPIEZA Y DESINFECCION DE RECIPIENTES									—					LIMPIEZA Y DESINFECCION DE RECIPIENTES							—								—	
RESPONSABLE		Santiago lopez									Santiago lopez					Santiago lopez							Santiago lopez								—	

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

VERIFICADO POR: _____

OBLIGACIÓN 33

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	01 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		1:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		5:10 a. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	198	UPPV	175	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	6	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	198	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	198	CTI	0	C	C	C	FIRMA
		SIJIN	9	C	C	C	

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	02 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	188	UPPV	180	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	188	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	188	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	03 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,8°C	4°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:15 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:45 a. m.	HORA DE ENTREGA			HORA DE ENTREGA		

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	202	UPPV	193	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	202	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	202	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	04 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		12:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:10 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	05 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOAMTE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:30 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:45 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	06 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	4°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	4°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,6°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,8°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30AM	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:05 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:35 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA		
FECHA DE ENTREGA:	07 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	08 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	85°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,5°C	3.9°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	83°C	ARROZ	87°C	81°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,6°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	4°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.	HORA DE SALIDA		3:35 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:15 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	193	UPPV	184	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	193	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	193	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	1	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	09 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	89°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	82°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,3°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA	85°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	8:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:33 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:05 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	10 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	89°C	87°C	SOPA DE PLATANO	88°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	87°C	80°C	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	HUEVO REVUELTO	82°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	84°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3.8°C	
5				PAPA PASTUSA	83°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,9°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	11 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE BLANQUILLO	87°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3.5°C	3,8°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:00 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:26 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	195	UPPV	188	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	195	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	195	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

	ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA										
FECHA DE ENTREGA:	12 DE JULIO 2025						MENU:		12		
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO						PLACA VEHICULO (S):		GET 602		
COMPONENTES											
N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO	
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE	
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO	
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C		
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C		
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C		
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C		
7				CARAMELO	AMB	AMB					
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	
HORA DE ENTREGA	7:25 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:18 p. m.	

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	196	UPPV	189	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	196	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	196	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	13 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	84°C	82°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	80°C	80°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	91°C	86°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3,9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:45 a. m.	HORA DE SALIDA		12:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.	HORA DE SALIDA		4:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	14 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,1°C	3,4°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:50 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.	HORA DE SALIDA		4:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		5:30 p. m.

PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	15 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	Fernando Toro	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:34 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:00 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	16 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PASTA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:40 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:13 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	17 DE JULIO 2025	MENU:	2
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SANCOCHO DE RES	90°C	87°C	SANCOCHO DE POLLO	87°C	80°C	GUAYABA EN LECHE
2	HUEVOREVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:50 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:25 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	201	UPPV	194	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	201	CUBA	5	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	201	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	18 DE JULIO 2025	MENU:	3
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	MAZAMORRA	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	3,5°C	4,3°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	88°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA Y TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REPOLLO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	87°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	197	UPPV	190	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	197	CUBA	5	C	C	C	
		REMANSO	2	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	197	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	19 DE JULIO 2025	MENU:	4
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	84°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	PAN DE SAL	AMB	AMB	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE CON MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:31 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	199	UPPV	192	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	199	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	199	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	20 DE JULIO 2025	MENU:	5
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega°	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega°	CENA	T° Salida	T° Entrega°	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	ARVEJAS	90°C	87°C	FRIJOLES	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PERNIL DE POLLO	83°C	80°C	ARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	CON PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:17 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:09 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	21 DE JULIO 2025	MENU:	6
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE PASTA	90°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,8°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PESCADO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	BEBIDA DULCE CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.	HORA DE SALIDA		3:00 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:46 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	205	UPPV	198	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	205	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	205	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	22 DE JULIO 2025	MENU:	7
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	VERDE CON CILANTRO SAL Y LIMON	3,2°C	3,8°C	ZANAHORIA CON LIMON SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO VERDE FRITO	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:06 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:16 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	23 DE JULIO 2025	MENU:	8
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO COMUN	AMB	AMB	SOPA DE ARROZ	90°C	87°C	SOPA DE VERDURAS	87°C	80°C	LECHE
2	QUESO CUAJADA	3°C	3,1°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	88°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE REPOLLO CEBOLLA TOMATE	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	88°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4,2°C	JUGO DE FRUTA	3,6°C	3,9°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:40 a. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.	HORA DE SALIDA		3:45 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:23 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:30 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	24 DE JULIO 2025	MENU:	9
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SOPA DE VERDURAS	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	PERNIL DE POLLO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	VERDE CON CILANTRO Y LIMON	3,5°C	3.9°C	
5				YUCA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:15 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:44 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:03 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	25 DE JULIO 2025	MENU:	10
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA DE LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA RALLADA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO VERDE	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	7:00 a. m.	HORA DE SALIDA		11:00 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:52 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:55 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	26 DE JULIO 2025	MENU:	11
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	CREMA DE VERDURAS	89°C	83°C	SOPA DE BLANQUILLO	89°C	80°C	JUGO DE GUYABA EN LECHE
2	QUESO CUAJADA	3,8°C	40°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	PAN DE SAL	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	COLADA DE AVENA	90°C	85°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO	3,5°C	3.9°C	
5				PLATANO MADURO	84°C	80°C	YUCA	90°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.	HORA DE SALIDA		3:35 a. m.
HORA DE ENTREGA	7:09 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:55 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:20 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ò NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	27 DE JULIO 2025	MENU:	12
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	NARANJA	AMB	AMB	SOPA DE BLANQUILLO	90°C	87°C	MAZAMORRA DULCE	87°C	80°C	JUGO DE MANGO EN LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN DE QUESO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE VERDE Y MANGO	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PAPA PASTUSA	86°C	80°C	
6				JUGO DE GUAYABA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:25 a. m.	HORA DE SALIDA		10:45 a. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.	HORA DE SALIDA		3:25 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.	HORA DE ENTREGA		3:50 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	204	UPPV	197	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	204	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	204	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	28 DE JULIO 2025	MENU:	13
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

N°	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANGO	AMB	AMB	FRIJOLES	90°C	87°C	SOPA DE LENTEJAS	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	CARNE DE CERDO	85°C	80°C	CARNE DE RES	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DE DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA Y TOMATE	3,5°C	3.9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	YUCA	86°C	80°C	
6				JUGO DE MANGO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	6:50 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:30 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	206	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	206	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	206	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	0	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	29 DE JULIO 2025	MENU:	14
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	BANANO	AMB	AMB	SANCOCHO DE POLLO	91°C	87°C	CREMA DE VERDURAS	86°C	80°C	BEBIDA UHT
2	QUESO	4°C	4,8°C	PERNIL DE POLLO	86°C	80°C	CARNE DE RES	81°C	79°C	PAN BLANCO
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y MANGO	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	3,4°C	3.9°C	
5				PAPA PASTUSA	84°C	80°C	PLATANO MADURO	86°C	80°C	
6				JUGO DE TOMATE DE ARBOL	3,9°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				PANELITA	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:20 a. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:10 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:54 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:02 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	
DESAYUNO	213	UPPV	199	C	C	C	CARGO
		PEREIRA	0	C	C	C	
ALMUERZO	213	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	213	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR | FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS | FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	30 DE JULIO 2025	MENU:	15
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANDARINA	AMB	AMB	SOPA DE PLATANO	90°C	87°C	SOPA DE ARROZ	87°C	80°C	LECHE
2	HUEVO REVUELTO	85°C	80°C	PECHUGA DE POLLO	83°C	80°C	CARNE DE CERDO	81°C	79°C	PAN DE QUESO
3	PAN BLANCO	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AVENA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	3,5°C	3,9°C	
5				PLATANO VERDE	84°C	80°C	PAPA CRIOLLA	86°C	80°C	
6				JUGO DE LULO	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				CARAMELO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		10:35 a. m	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.	HORA DE SALIDA		3:30 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		11:20 a. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.	HORA DE ENTREGA		4:08 p. m.

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	215	UPPV	201	C	C	C	
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	215	CUBA	6	C	C	C	
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	215	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR

FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

ESTACIONES DE POLICIA PEREIRA

FECHA DE ENTREGA:	31 DE JULIO 2025	MENU:	1
NOMBRE CONDUCTOR (ES):	FERNANDO TORO	PLACA VEHICULO (S):	GET 602

COMPONENTES

Nº	DESAYUNO	T° Salida	T° Entrega*	ALMUERZO	T° Salida	T° Entrega*	CENA	T° Salida	T° Entrega*	REFRIGERIO NOCTURNO
1	MANZANA	AMB	AMB	SOPA DE LENTEJAS	90°C	87°C	SOPA DE PLATANO	87°C	80°C	BEBIDA UHT
2	PECHUGA DE POLLO	85°C	80°C	CARNE DE CERDO	83°C	80°C	HUEVO REVUELTO	81°C	79°C	PAN DULCE
3	AREPA	82°C	79°C	ARROZ	87°C	82°C	ARROZ	82°C	80°C	
4	AGUAPANELA CON LECHE	90°C	85°C	ENSALDAD DE TOMATE PEPINO CON LIMON Y SAL	3,2°C	3,8°C	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	3,5°C	3 9°C	
5				PAPA CRIOLLA	84°C	80°C	PAPA VAPOR	86°C	80°C	
6				JUGO DE MARACUYA	3,8°C	4°C	JUGO DE FRUTA	3,2°C	3,6°C	
7				BOCADILLO	AMB	AMB				
HORA DE SALIDA	6:30 a. m.	HORA DE SALIDA		11:30 a. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.	HORA DE SALIDA		3:15 p. m.
HORA DE ENTREGA	7:08 a. m.	HORA DE ENTREGA		12:11 p. m.	HORA DE ENTREGA		3;45 PM	HORA DE ENTREGA		3;45 PM

INFORMACION DE ENTREGA

CANTIDAD TOTAL TIEMPO DE COMIDA		Nº SERVICIOS ENTREGADOS	CANTIDAD	CARACTERISTICAS SENSORIALES (C ó NC)			
				OLOR	COLOR	APARIENCIA	NOMBRE ENCARGADO DE DESPACHO
DESAYUNO	207	UPPV	193	C	C	C	ALEXANDRA MARIN
		PEREIRA	0	C	C	C	CARGO
ALMUERZO	207	CUBA	6	C	C	C	COORDINADORA
		REMANSO	1	C	C	C	
CENA Y REFRIGERIO	207	CTI	0	C	C	C	
		SIJIN	7	C	C	C	FIRMA

FIRMA COORDINADOR	FIRMA INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA DISTRIBUIDOR

OBSERVACIONES:

OBLIGACIÓN 34

	FORMATO DE REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y EQUIPOS	CODIGO	FT-SNB-01
		VERSION	02
		EMISION	27/06/2025

AÑO: 2025 MES: JULIO

CONCENTRACIONES UTILIZADAS:	JABON INDUSTRIAL NEUTRO CONCENTRADO 100mL/L AGUA AMONIO CUATERNARIO: 3.3 mL/L AGUA HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%: 4 mL/L AGUA

AREA	DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Estibas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canastillas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cubrepisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Puertas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Zona Exterior	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
BAÑOS / VESTIERES / OFICINA	Sanitarios	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Duchas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Lavamanos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canecas de residuo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Espejos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Sillas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Estanterias	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	cubrepisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canastillas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Mesón	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Lavamanos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Puertas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Escritorios	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Archivador	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Impresora	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Computadores	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Lavamanos oficina	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Recipiente de residuos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	REALIZÓ																															
	VERIFICÓ																															

✓ CUMPLE: El equipo trabajó y se realizó la actividad de L&D

✗ NO CUMPLE: El equipo trabajó y no se realizó adecuadamente la actividad de L&D

NOTA: cualquier observación de la jornada laboral en cuanto a protocolos de higiene y desinfección deben quedar planteados al respaldo de la hoja

	FORMATO DE REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y EQUIPOS	CODIGO	FT-SNB-01
		VERSION	02
		EMISION	27/06/2025

AÑO: 2025 **MES:** JULIO

CONCENTRACIONES UTILIZADAS:
JABON INDUSTRIAL NEUTRO CONCENTRADO 100mL/L AGUA
AMONIO CUATERNARIO: 3,3 mL/L. AGUA
HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%: 4 mL/L. AGUA

ÁREA \ DÍA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
PRELIMINADO / ENSALADA	Mesón acero inoxidable	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Mesón con poceta	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Peta papas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Procesadoras de fruver	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Tablas de picado	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cuchillos y pelapapas manuales	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Filtros de agua	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Menaje	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canecas de residuos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Ventanas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
BODEGA ALMACENAMIENTO GRANO	Estibas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Estanterías	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cubrepisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Ollas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	REALIZÓ																															
	VERIFICÓ																															

✓ CUMPLE: El equipo trabajó y se realizó la actividad de L&D
✗ NO CUMPLE: El equipo trabajó y no se realizó adecuadamente la actividad de L&D

NOTA: cualquier observación de la jornada laboral en cuanto a protocolos de higiene y desinfección deben quedar planteados al respaldo de la hoja

	FORMATO DE REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y EQUIPOS	CODIGO	PT-SNB-01
		VERSION	02
		EMISION	27/06/2025

AÑO: 2025 MES: JULIO

CONCENTRACIONES UTILIZADAS:	JABON INDUSTRIAL NEUTRO CONCENTRADO 100mL/L AGUA AMONIO CUATERNARIO: 3,3 mL/L. AGUA HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%: 4 mL/L. AGUA

ÁREA	DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
SHUT DE BASURAS	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Puertas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canecas de residuos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pediluvio	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Exteriores	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cuarto de reciclaje	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
COCINA CALIENTE / PRODUCCIÓN	Marmita 1	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Marmita 2	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Estufas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pailas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Ollas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Extractores	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	campana extractora	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	REALIZÓ																															
	VERIFICÓ																															

✓ CUMPLE: El equipo trabajó y se realizó la actividad de L&D

✗ NO CUMPLE: El equipo trabajó y no se realizó adecuadamente la actividad de L&D

NOTA: cualquier observación de la jornada laboral en cuanto a protocolos de higiene y desinfección deben quedar planteados al respaldo de la hoja

	FORMATO DE REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y EQUIPOS	CODIGO	FT-SNB-01
		VERSION	02
		EMISION	27/06/2025

AÑO: 2025 **MES:** JULIO

CONCENTRACIONES UTILIZADAS:	JABON INDUSTRIAL NEUTRO CONCENTRADO 100mL/L AGUA AMONIO CUATERNARIO: 3,3 mL/L, AGUA HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%: 4 mL/L. AGUA

ÁREA	DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
UTENSILIOS-ISOTERMICOS	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Canastillas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Utensilios	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ollas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Estibas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Puerta	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Isotermicos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
AREA DE LAVADO	Posetas de desinfeccion	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Posetas de enjuague	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Mesones de lavado	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cuarto de aseo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Recipientes de residuos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Ventanas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techo	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PASILLOS ENTRE AREAS	Licuadoras	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Cubrepisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Pisos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Paredes	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Ventanas	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	Techos	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	REALIZÓ																															
	VERIFICÓ																															

✓ CUMPLE: El equipo trabajó y se realizó la actividad de L&D

✗ NO CUMPLE: El equipo trabajó y no se realizó adecuadamente la actividad de L&D

NOTA: cualquier observación de la jornada laboral en cuanto a protocolos de higiene y desinfección deben quedar planteados al respaldo de la hoja

	FORMATO DE REGISTRO Y VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y EQUIPOS	CODIGO	FT-SNB-01
		VERSION	02
		EMISION	27/06/2025

AÑO: 2025 MES: JULIO

CONCENTRACIONES UTILIZADAS:	JABON INDUSTRIAL NEUTRO CONCENTRADO 100ml/L AGUA AMONIO CUATERNARIO 3.3 ml/L AGUA HIPOCLORITO DE SODIO AL 13% 4 ml/L AGUA

ÁREA	DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
RECEPCION YCAVA DE REFRIGERACION	Estibas																															
	Canastillas																															
	Bascula																															
	Piso																															
	paredes																															
	Techos																															
	Puertas																															
PORCIONADO DE CARNES	Mesón en acero inoxidable																															
	utensilios																															
	Piso																															
	Paredes																															
	Puerta																															
	Techo																															
	Tablas de porcionado																															
	Canastillas y utensilios																															
CAVA DE CONGELACIÓN	Piso																															
	Paredes																															
	Techo																															
	Canastillas																															
	Estibas																															
	Puerta																															
	Cortina plástica																															
	REALIZÓ																															
	VERIFICÓ																															

✓ CUMPLE: El equipo trabajó y se realizó la actividad de L&D

✗ NO CUMPLE: El equipo trabajó y no se realizó adecuadamente la actividad de L&D

NOTA: cualquier observación de la jornada laboral en cuanto a protocolos de higiene y desinfección deberá quedar planteados al respaldo de la hoja

REGISTRO FOTOFRAFICO DE ISOTERMICOS

- Se ha asegurado la entrega diaria de recipientes isotérmicos, en cantidad y condiciones acordes con la necesidad de la Entidad, garantizando que mantengan las temperaturas adecuadas para la conservación segura de los alimentos hasta su consumo.







OBLIGACIÓN 35

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30 DE JUNIO 2025	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	PELAPAPAS INDUSTRIAL 18 KG	Código:	NA
Serial:	NO APLICA	Marca:	PALLOMARO
Ubicación del Equipo:	Producción: X Bodega:		Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Equipo con una capacidad de 18 kg que retira la piel de las papas de manera continua y rapida mediante abrasión, logrando hasta una produccion de 200kg/h. Ayudando a la limpieza de las papas ya que en la parte superior permite el ingreso de agua mientras son peladas.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador

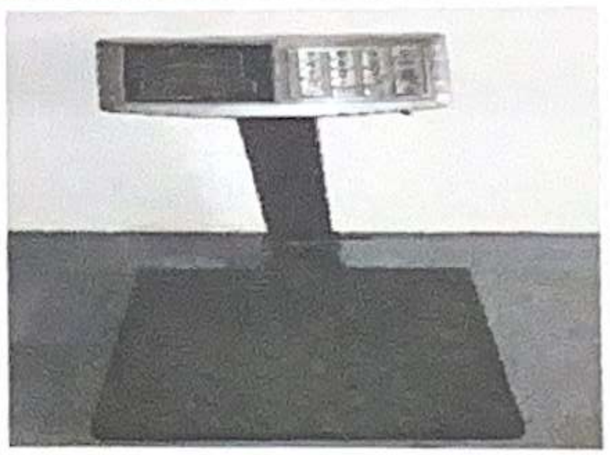
	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIADA SEGURIDAD EPMSC ERE PEREIRA

Fecha de Adquisión:	30 DE JUNIO 2025	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	BASCULAS (2) 200 KG	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	PRICE SCALE

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega: _____ Distribución X

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Permite la medición de los productos desde la recepción de las materias primas, producción y control del producto terminado. Permitiendo que los ingredientes se agreguen en las cantidades correctas y que el peso de los productos finales cumplan con lo especificado.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTH FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión: 30-jun-25

Nombre del Equipo: ESTUFAS (8)

Serial: NO APLICA

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega:

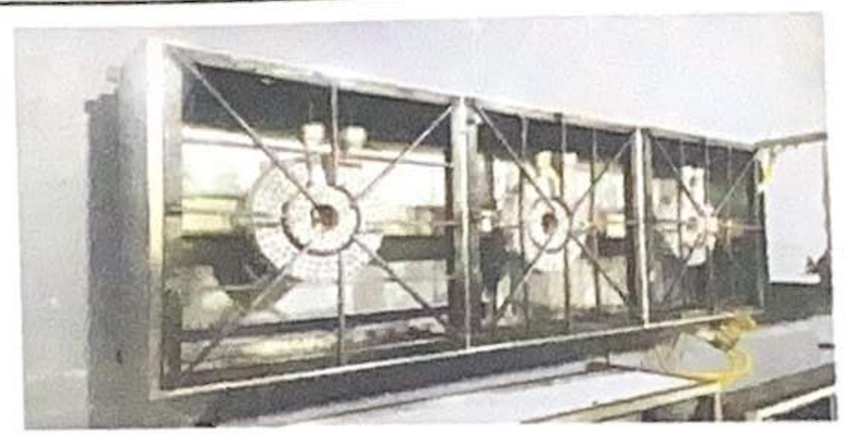
Responsable: ALEXANDRA MARIN GIRALDO

Código: NO APLICA

Marca: NO APLICA

Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
A través del funcionamiento con gas, las estufas generan el calor necesario para cocinar o freír los alimentos.se cuenta cactualmente con 3 estufas de 3 puestos, 3 estufas de dos puestos y 2 estufas de 1 puestos suficientes para la produccion diaria de la planta de alimentos.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	DESCONOCIDO	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	CUARTO DE REFRIGERACIÓN	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	FRIOANDES

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega: _____ Distribución _____

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Permite el almacenamiento y conservación de la materia prima o alimentos a temperatura de refrigeración.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30-jun-25	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	LICUADORA	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	PALLOMARO

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega: _____ Distribución _____

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Equipo con una capacidad de 2 L con motor eléctrico y cuchillas que permite el procesamiento, mezcla o extracción de jugo de frutas o verduras.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

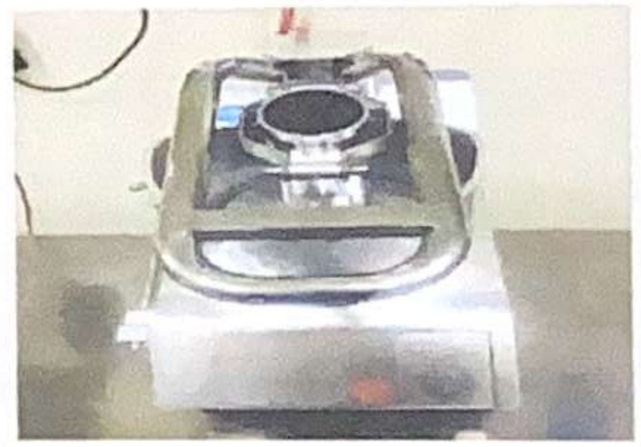
Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30-jun-25	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	PROCESADOR DE ALIMENTOS	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	PALLOMARO
Ubicación del Equipo:	Producción: X Bodega:		Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Permite cortar de forma continua vegetales y frutas mediante discos con cuchillas, que al girar cortan los alimentos en rodajas o julianas según el disco empleado.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30/06/2025	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	GRAMERA (2)	Código:	NA
Serial:	NA	Marca:	UDUKE -VTRON
Ubicación del Equipo:	Producción: X	Bodega:	Distribución X

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Permite el pesaje hasta de 40 kg, empleándose para el porcionado de los alimentos, el pesaje de las contramuestras y facilitar el control de las porciones servidas, asegurando que cada plato tenga la cantidad correcta de cada alimento.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

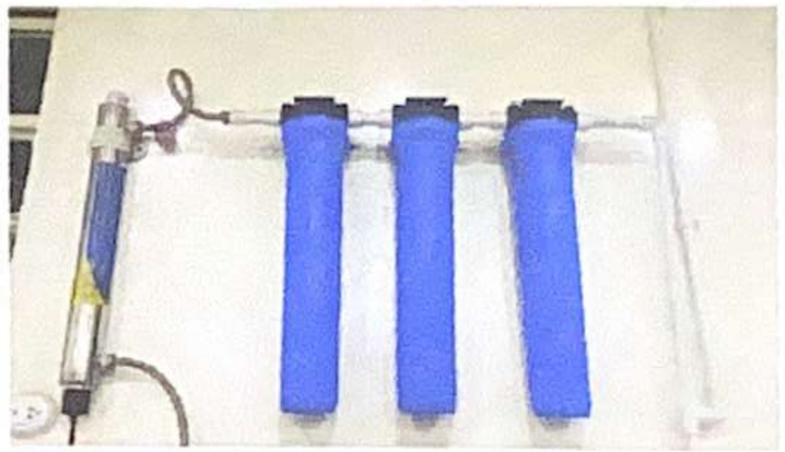
Firma Administrador

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	DESCONOCIDO	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	FILTROS DE AGUA (2)	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	NA
Ubicación del Equipo:	Producción: X	Bodega:	Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

dos dispositivo que eliminan las impurezas con las que llega el agua y lo hacen a través de una barrera física, un proceso biológico o químico.	**Registro Fotográfico de Equipo** 

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30/06/2025	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	BANDEJA DE SOBREPONER 3	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	NO APLICA

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega: Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
La bandeja esta diseñada para soportar altas temperaturas directamente sobre la hornilla, permitiendo asar diversos alimentos como arepas, carnes, verduras, etc.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

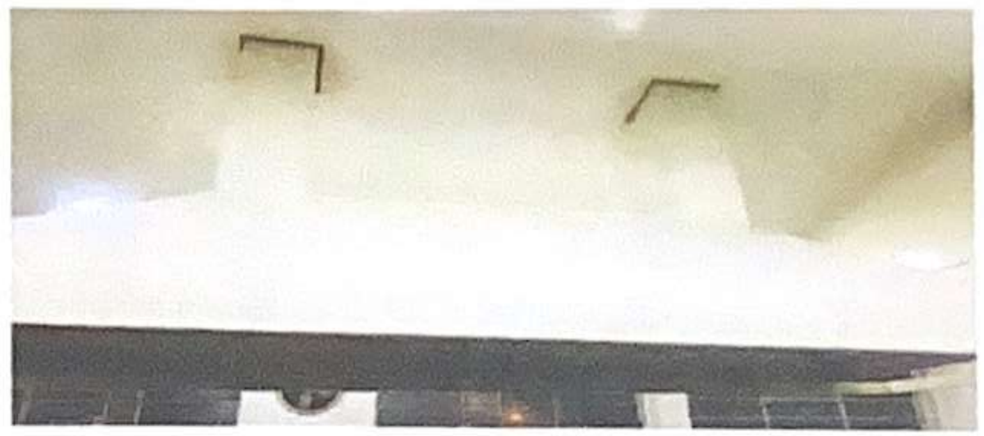
Firma Administrador

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	DESCONOCIDO	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	CAMPANA EXTRACTORA	Código:	NO APLICA
Serial:	NO APLICA	Marca:	NO APLICA
Ubicación del Equipo:	Producción: X Bodega:		Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
El equipo tiene como función extraer vapores, olores producidos durante la elaboración de los alimentos evitando la dispersión de estos y ayudando a mantener una temperatura adecuada del ambiente. Así mismo, extrae las partículas de grasa del ambiente, evitando que se adhiera a las superficies, evitando la acumulación de grasa y facilitando la limpieza.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión: DESCONOCIDO

Responsable: ALEXANDRA MARIN GIRALDO

Nombre del Equipo: CUARTO DE CONGELACIÓN

Código: NO APLICA

Serial: NO APLICA

Marca: NO APLICA

Ubicación del Equipo: Producción: _____ Bodega: X Distribución _____

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Permite el almacenamiento y conservación de la materia prima o alimentos a temperatura de refrigeración o congelación.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

Establecimiento: PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión: DESCONOCIDO — Responsable: ALEXANDRA MARIN GIRALDO

Nombre del Equipo: TANQUES DE AGUA (2) de 250 lts — Código: NO APLICA

Serial: NO APLICA — Marca: HUMBOLDT

Ubicación del Equipo: Producción: _____ Bodega: _____ Distribución _____

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Son considerados como medida de contingencia, en caso de presentarse interrupciones en el suministro de agua, por lo que cuentan con la capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad del agua.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión: 30 DE JUNIO 2025

Nombre del Equipo: TERMOMETROS (4)

Serial: NO APLICA

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega:

Responsable: ALEXANDRA MARIN GIRALDO

Código: NO APLICA

Marca: TP300

Distribución X

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo

Permite la medición de la temperatura de los alimentos en los diferentes procesos de produccion, ya sea temperaturas en caliente o en frio. Con el fin de comprobar que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada y que los equipos de conservación funcionen correctamente.

Registro Fotográfico de Equipo



HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO
No registra					

Firma Administrador Alexandra Marin Giraldo

	HEALTHY FOOD SAS	FR-CAL
	ÁREA DE CALIDAD	Versión 1
	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	

PLANTA ESTACIONES DE POLICIA

Fecha de Adquisión:	30-jun-25	Responsable:	ALEXANDRA MARIN GIRALDO
Nombre del Equipo:	LICUADORA INDUSTRIAL 10L	Código:	NA
Serial:	NA	Marca:	NA

Ubicación del Equipo: Producción: X Bodega: Distribución

CARACTERISTICAS DEL EQUIPO

Descripción de Funciones del Equipo	Registro Fotográfico de Equipo
Equipo con capacidad de 10 L, sistema volcable para facilitar el vaciado y limpieza del mismo, con motor eléctrico y cuchillas que permiten el procesamiento, mezcla, trituración o extracción de jugo de frutas o verduras.	

HISTORIAL DE MANTENIMIENTOS

FECHA	PREVENTIVO	CORRECTIVO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REALIZADO POR	FECHA PRÓXIMO MANTENIMIENTO

Firma Administrador

OBLIGACIÓN 36

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

ACTA N° 613179-7825

Versión: 04 — Fecha de Vigencia: 28 de Mayo de 2020

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 21/04/2025 — ACTA N°: 613179-7825

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Pretería [ ] Fábricas Sector Gastronómico [ ]
Planta de Alimentos [X] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Healthy food frutas y verduras
*CÉDULA / NIT: 901531496-1 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6600090153144961
*NOMBRE COMERCIAL: Healthy food frutas y verduras
*DIRECCIÓN: Carrera 10 # 39-30 — MATRICULA MERCANTIL: 5050 1081
*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Vereda Cerro Tatama.
TELÉFONOS: 3113294191 — FAX: — — — —
CORREO ELECTRÓNICO: healthyfood3a2021@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jorge Humberto Garzon Escobar
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 17.745.422
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jorge Humberto Garzon Escobar
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 17 745 422
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 10 # 39-30 Veneria
*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes- Domingo — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 20

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	18/09/2023			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	98 %
		FAVORABLE	X		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	1	0		C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

ACTA N° 6051 24 - 2025 .

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)*	5	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)*	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6; Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

ACTA N° 001 129 - 2025

	18. Numeral 17.)					C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26. Numeral 3.)*	9		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		33		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccionar con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100-1.	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N/A
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N/A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

Ninguna

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de febrero del año 2025 en la Ciudad de Pereira.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Bernardo Salgado	NOMBRE:
CÉDULA: 13 [illegible]	CÉDULA:
CARGO: Tecnico ETJ	CARGO:
INSTITUCIÓN: JJE y JJ	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Sonia Yamile Reyes	FIRMA:
NOMBRE: Sonia Yamile Reyes	NOMBRE:
CÉDULA: 46 457 067	CÉDULA:
CARGO: Ingeniera de Calidad	CARGO:

La Secretaria de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Pereira, 02 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 DE 2025.

Asunto: cumplimiento obligación No. 36

Por medio de la presente y actuando en calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con el **NIT. 901534496-1**, contratista del suministro de la alimentación a la población de personas privadas de la libertad -PPL a cargo de la Alcaldía de Pereira, ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitoria del municipio de Pereira, certifica que:

Se cuenta con una planta procesadora de alimentos ubicada en el área metropolitana con dirección carrera 10 # 39-30, la cual ha sido adecuada conforme a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, así como a los requerimientos técnicos y funcionales definidos en los pliegos de condiciones del proceso contractual.

Dicha infraestructura cumple con las condiciones necesarias para garantizar la inocuidad, seguridad y calidad de los productos alimenticios, en el marco de los estándares legales vigentes y lo estipulado contractualmente.

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

OBLIGACIÓN 37

Pereira, 01 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 de 2025.

Asunto: Notificación de cambio de vehículo para transporte de alimentos.

Cordial saludo,

En mi calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con el NIT. 901534496-1, como ejecutor del Contrato 3739 de 2025, me permito informar que, por motivos de logística y operatividad, vemos la necesidad de realizar el cambio del vehículo presentado para transporte de alimentos en el proceso de Selección abreviada subasta inversa No. SMG-SASIE-113-2025.

El nuevo vehículo dispuesto para el transporte de alimentos cumple con condiciones técnicas requeridas en el proceso, así:

Tipo de vehículo: furgón
Placa: GET602
Marca: changan
Modelo: 2020
Capacidad de carga: 1,5 TON

Por lo anterior, se remite adjunto: tarjeta de propiedad, SOAT, revisión técnico-mecánica, y demás que sean pertinentes.

Cordialmente,

JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

SOAT

AXA COLPATRIA

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA
2025	6	18	2025	6	19	2026	6	18

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
3409571200	GET602	CAMPEROS Y CAMIONI	PUBLICO	1243	2020

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	CHANGAN	
	LÍNEA VEHÍCULO: MINI TRUCK	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
JL473QK30F004101	LSCABN2R4LG801300	LSCABN2R4LG801300	0

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
TOBON COLORADO, CARLOS ENRIQUE	3108258594	CC	10004591	DOS QUEBRADA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1306	26	55763707	3409571200	PEREIRA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
221	$518.100,00	$269.400,00	$2.400,00

TOTAL A PAGAR

$789.900,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS, QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
	HASTA	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MINIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920.
Decreto 2644 de 2022.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

El clausulado que aplica a esta póliza puede ser consultado y descargado en nuestro portal www.axacolpatria.co

CLAUSULA: Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos: Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si la aseguradora evidencia que existe una póliza vigente, la vigencia de la póliza que se expide se modificará, iniciando a partir del día siguiente de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Consulte información sobre la Defensoría del Consumidor Financiero aquí https://www.axacolpatria.co/documents/42201273/76141280/Folleto-virtual-consumidor-financiero.pdf

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:
- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Texto habeas data

"Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y no comerciales, la información derivada del presente contrato de seguros y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes. Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información."

REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 178066111

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DEL CAFE S.A.

NIT: 900128998

No. de Certificado de Acreditación: 15-CIN-008-001

Fecha de expedición: 2024/09/23

Fecha de vencimiento: 2025/09/23

DATOS VEHÍCULO

PLACA: GET602

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHANGAN

MODELO: 2020

SERVICIO: Publico

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 1243

NRO. MOTOR: JL473Q*K30F004101*

NRO. CHASIS: LSCABN2R4LGB01300

VIN: LSCABN2R4LGB01300

LINEA: MINI TRUCK

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: CARLOS E. TOBON C.

FIRMA DEL RESPONSABLE

DIANA PATRICIA MOLINA HURTADO

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032711886

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GET602	CHANGAN	MINI TRUCK	2020

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.243	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	780

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
JL473Q*K30F004101*	N	LSCABN2R4LG801300

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LSCABN2R4LG801300	N	LSCABN2R4LG801300	N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
TOBON COLORADO CARLOS ENRIQUE	C.C. 10004591

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	97

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	I/E	FECHA IMPORT.	PUERTAS
032019000923334	I	29/05/2019	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
19/06/2019	09/09/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA



LT07003366396

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 10001024



NOMBRES

LUIS FERNANDO TORO RUIZ

FECHA DE NACIMIENTO

18-08-1976

RH

O+

FECHA DE EXPEDICIÓN

24-07-2024

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

INSTITUTO DE MOVILIDAD DE PEREIRA

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS.	24-07-2034	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	24-07-2027	PÚBLICO





ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03007753248

Alcaldía de PEREIRA InVima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ACTA N° SAH 179-24

Versión: 01 — Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 03-10-24 — ACTA N°: SAH 179-24

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Carlos Enrique Tobon Colorado

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] — Número de documento: 10.004.544

*PLACA DEL VEHÍCULO: GET602 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: GET602-11-24 GET02-11-24

TELÉFONOS: 3108258594

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: centro comercial valle Ceregeis

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Dosquebradas

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál:

*MARCA: changan — *MODELO: 2020 — *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos programa PAE

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7 dias/semana — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: [ ] Especifique:

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Diseño sanitario del vehiculo.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	**Condiciones de los utensilios.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	**Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11. Núm. 5. Art. 14. Núm. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	**Reconocimiento Médico** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)*	4	2	0		C

Alcaldía de PEREIRA Invima

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ACTA No. 066-17E-21
SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL

Versión: 01 — Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN	Risaralda	MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN	Pereira	FECHA	03-10-24
CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	66	CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	001	NUMERO DE INSCRIPCIÓN	2001 GET 602

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

*TIPO DE CARROCERIA: Furgon

* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?

TIPO FURGON	X	PLACA DEL VEHÍCULO	GET602
TIPO REMOLQUE		PLACA DEL REMOLQUE	
TIPO SEMIRREMOLQUE		PLACA DEL SEMIREMOLQUE	
OTRO TIPO		CUAL?	PLACA DEL VEHICULO

* ¿CUENTA CON CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)? SI [X] NO [ ]

¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI [ ] NO [X]

* TIPO DE PRODUCTO TRANSPORTADO: Alimentos programa PAE

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

Persona Natural [X] — Carlos Enrique Tobon Colorado

Persona Jurídica [ ]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 1088345971

TELÉFONO: FAX: CELULAR: 3108358994

CORREO ELECTRÓNICO:

*DIRECCION DE NOTIFICACION FÍSICA: Centro Comercial Valher Bodega 3

DIRECCION DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Autoriza la notificación electrónica? SI [ ] NO [X]

*MUNICIPIO DE NOTIFICACIÓN: Dosquebradas *DEPARTAMENTO DE NOTIFICACIÓN: Risaralda

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud (ETS): Secretaria Salud Pereira — Vehículo vigilado por la ETS NO [ ] SI [X]

Funcionario que realiza Inscripción: Julian Leandro Hernandez

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

Por parte del responsable del vehiculo o quien realiza la inscripcion del vehiculo:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del vehiculo)

NOMBRE COMPLETO: Carlos Enrique Tobon Colorado	FIRMA:
CÉDULA: 1088345971	EN CALIDAD DE: Propietario

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: Julian Leandro Hernandez	FIRMA:
CÉDULA: 1088345971	EN CALIDAD DE: Tecnico

Se entrega copia al interesado.

La Secretaria de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ACTA N° 357

3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0		C
3.4	**Educación y Capacitación** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	CRITICO
4.1	**Limpieza del vehículo.** *(Resolución 2674/2013 Art. 29. Num 4 y 5.)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	CRITICO
5.1	**Condiciones de conservación del producto.** *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373 Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99 Resol 2674/2013. Art. 29. Num 6, 7, 8 Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	**Empaque, Rotulado y vida útil.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 73 Decreto 5109 de 2005 Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 29, Núm 1.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I) independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO | Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de Octubre del año 2024 en la Ciudad de Pereira.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Sthefy Lorena Herrera	NOMBRE:
CÉDULA: 1004[illegible]	CÉDULA:
CARGO: Técnico	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría Salud Pereira	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carlos Mario Tobón C.	NOMBRE:
CÉDULA: 10.[illegible]	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO:

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Fumigaciones tamayo
Nit: 10.119.711-8

CERTIFICACIÓN
12734

Nuestra empresa da el certificado favorable de fumigación al siguiente vehículo de placas: GET 602
Conducido por: CARLOS TOBON
CC. N°: 10004591
Químico: SOLFAC Dosificación: 10ML x LT
Que ha solicitado nuestros servicios para obtener así la patente sanitaria otorgada por nuestra empresa FUMIGACIONES TAMAYO, aplicadores de plaguicidas autorizados por SECRETARIA DE SALUD DE RISARALDA

EXPEDICIÓN: 14 JUL 2025
VENCIMIENTO: 14 OCT 2025

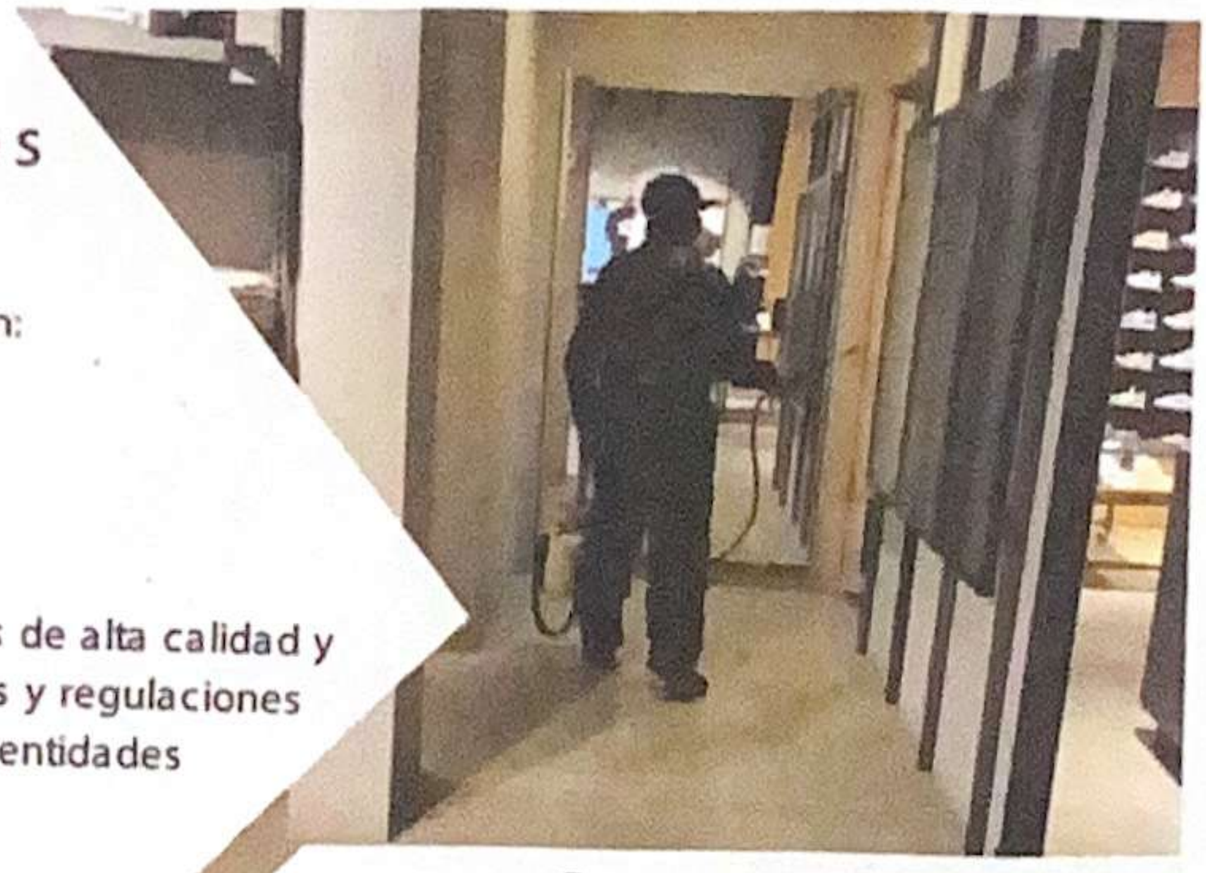
FUMIGACIONES TAMAYO
Nit. 10.119.711-8
Cel. 313 243 1710
Firma

Fumigaciones
Tamayo

Control de plagas en:

- Bodegas
- Residencias
- Locales
- Vehículos

Utilizamos productos de alta calidad y seguimos las normas y regulaciones establecidas por las entidades competentes.



Cra 10 # 31-21 santa isabel- Dosquebradas
Frente a Nestle

Contacto
3 13 2 4 3 17 10
3 14 7 9 17 19 7

SOAT

AXA COLPATRIA

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA
2025	6	18	2025	6	19	2026	6	18

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
3409571200	GET602	CAMPEROS Y CAMIONI	PUBLICO	1243	2020

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	CHANGAN	
	LÍNEA VEHÍCULO: MINI TRUCK	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
JL473QK30F004101	LSCABN2R4LG801300	LSCABN2R4LG801300	0

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
TOBON COLORADO, CARLOS ENRIQUE	3108258594	CC	10004591	DOS QUEBRADA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1306	26	55763707	3409571200	PEREIRA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
221	$518.100,00	$269.400,00	$2.400,00

TOTAL A PAGAR

$789.900,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS, QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
	HASTA	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MINIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920.
Decreto 2644 de 2022.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

El clausulado que aplica a esta póliza puede ser consultado y descargado en nuestro portal www.axacolpatria.co

CLAUSULA: Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos: Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si la aseguradora evidencia que existe una póliza vigente, la vigencia de la póliza que se expide se modificará, iniciando a partir del día siguiente de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Consulte información sobre la Defensoría del Consumidor Financiero aquí https://www.axacolpatria.co/documents/42201273/76141280/Folleto-virtual-consumidor-financiero.pdf

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:
- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Texto habeas data

"Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y no comerciales, la información derivada del presente contrato de seguros y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes. Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información."

REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 178066111

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DEL CAFE S.A.

NIT: 900128998

No. de Certificado de Acreditación: 15-CIN-008-001

Fecha de expedición: 2024/09/23

Fecha de vencimiento: 2025/09/23

DATOS VEHÍCULO

PLACA: GET602

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHANGAN

MODELO: 2020

SERVICIO: Publico

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 1243

NRO. MOTOR: JL473Q*K30F004101*

NRO. CHASIS: LSCABN2R4LGB01300

VIN: LSCABN2R4LGB01300

LINEA: MINI TRUCK

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: CARLOS E. TOBON C.

FIRMA DEL RESPONSABLE

DIANA PATRICIA MOLINA HURTADO

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032711886

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GET602	CHANGAN	MINI TRUCK	2020

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.243	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	780

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
JL473Q*K30F004101*	N	LSCABN2R4LG801300

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LSCABN2R4LG801300	N	LSCABN2R4LG801300	N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
TOBON COLORADO CARLOS ENRIQUE	C.C. 10004591

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	97

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	I/E	FECHA IMPORT.	PUERTAS
032019000923334	I	29/05/2019	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
19/06/2019	09/09/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA



LT07003366396

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 10001024



NOMBRES

LUIS FERNANDO TORO RUIZ

FECHA DE NACIMIENTO

18-08-1976

RH

O+

FECHA DE EXPEDICIÓN

24-07-2024

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

INSTITUTO DE MOVILIDAD DE PEREIRA

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS.	24-07-2034	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	24-07-2027	PÚBLICO





ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03007753248

Alcaldía de PEREIRA InVima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ACTA N° SAH 179-24

Versión: 01 — Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 03-10-24 — ACTA N°: SAH 179-24

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Carlos Enrique Tobon Colorado

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] — Número de documento: 10.004.544

*PLACA DEL VEHÍCULO: GET602 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: GET602-11-24 GET02-11-24

TELÉFONOS: 3108258594

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: centro comercial valle Ceregeis

*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Dosquebradas

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál:

*MARCA: changan — *MODELO: 2020 — *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos programa PAE

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 7 dias/semana — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: [ ] Especifique:

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Diseño sanitario del vehiculo.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	**Condiciones de los utensilios.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	**Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11. Núm. 5. Art. 14. Núm. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	**Reconocimiento Médico** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)*	4	2	0		C

Alcaldía de PEREIRA Invima

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ACTA No. 066-17E-21
SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL

Versión: 01 — Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN	Risaralda	MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN	Pereira	FECHA	03-10-24
CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	66	CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	001	NUMERO DE INSCRIPCIÓN	2001 GET 602

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

*TIPO DE CARROCERIA: Furgon

* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?

TIPO FURGON	X	PLACA DEL VEHÍCULO	GET602
TIPO REMOLQUE		PLACA DEL REMOLQUE	
TIPO SEMIRREMOLQUE		PLACA DEL SEMIREMOLQUE	
OTRO TIPO		CUAL?	PLACA DEL VEHICULO

* ¿CUENTA CON CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)? SI [X] NO [ ]

¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI [ ] NO [X]

* TIPO DE PRODUCTO TRANSPORTADO: Alimentos programa PAE

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

Persona Natural [X] — Carlos Enrique Tobon Colorado

Persona Jurídica [ ]

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: 1088345971

TELÉFONO: FAX: CELULAR: 3108358994

CORREO ELECTRÓNICO:

*DIRECCION DE NOTIFICACION FÍSICA: Centro Comercial Valher Bodega 3

DIRECCION DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Autoriza la notificación electrónica? SI [ ] NO [X]

*MUNICIPIO DE NOTIFICACIÓN: Dosquebradas *DEPARTAMENTO DE NOTIFICACIÓN: Risaralda

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud (ETS): Secretaria Salud Pereira — Vehículo vigilado por la ETS NO [ ] SI [X]

Funcionario que realiza Inscripción: Julian Leandro Hernandez

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

Por parte del responsable del vehiculo o quien realiza la inscripcion del vehiculo:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del vehiculo)

NOMBRE COMPLETO: Carlos Enrique Tobon Colorado	FIRMA:
CÉDULA: 1088345971	EN CALIDAD DE: Propietario

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: Julian Leandro Hernandez	FIRMA:
CÉDULA: 1088345971	EN CALIDAD DE: Tecnico

Se entrega copia al interesado.

La Secretaria de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Alcaldía de PEREIRA Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ACTA N° 357

3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0		C
3.4	**Educación y Capacitación** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	CRITICO
4.1	**Limpieza del vehículo.** *(Resolución 2674/2013 Art. 29. Num 4 y 5.)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	CRITICO
5.1	**Condiciones de conservación del producto.** *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373 Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99 Resol 2674/2013. Art. 29. Num 6, 7, 8 Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	**Empaque, Rotulado y vida útil.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 73 Decreto 5109 de 2005 Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 29, Núm 1.)*	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I) independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO | Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de Octubre del año 2024 en la Ciudad de Pereira.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Sthefy Lorena Herrera	NOMBRE:
CÉDULA: 1004[illegible]	CÉDULA:
CARGO: Técnico	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría Salud Pereira	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carlos Mario Tobón C.	NOMBRE:
CÉDULA: 10.[illegible]	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO:

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas, sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012.

Fumigaciones tamayo
Nit: 10.119.711-8

CERTIFICACIÓN
12734

Nuestra empresa da el certificado favorable de fumigación al siguiente vehículo de placas: GET 602
Conducido por: CARLOS TOBON
CC. N°: 10004591
Químico: SOLFAC Dosificación: 10ML x LT
Que ha solicitado nuestros servicios para obtener así la patente sanitaria otorgada por nuestra empresa FUMIGACIONES TAMAYO, aplicadores de plaguicidas autorizados por SECRETARIA DE SALUD DE RISARALDA

EXPEDICIÓN: 14 JUL 2025
VENCIMIENTO: 14 OCT 2025

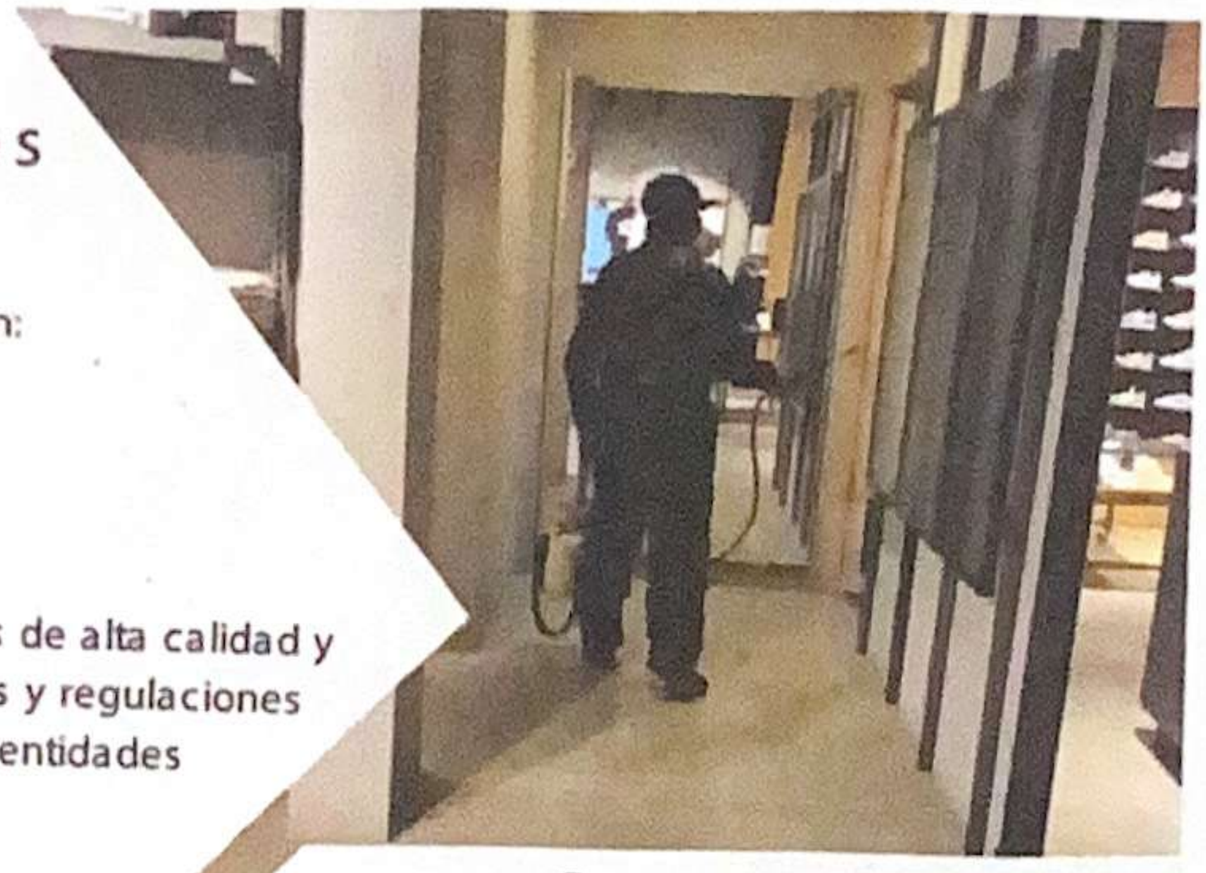
FUMIGACIONES TAMAYO
Nit. 10.119.711-8
Cel. 313 243 1710
Firma

Fumigaciones
Tamayo

Control de plagas en:

- Bodegas
- Residencias
- Locales
- Vehículos

Utilizamos productos de alta calidad y seguimos las normas y regulaciones establecidas por las entidades competentes.



Cra 10 # 31-21 santa isabel- Dosquebradas
Frente a Nestle

Contacto
3 13 2 4 3 17 10
3 14 7 9 17 19 7

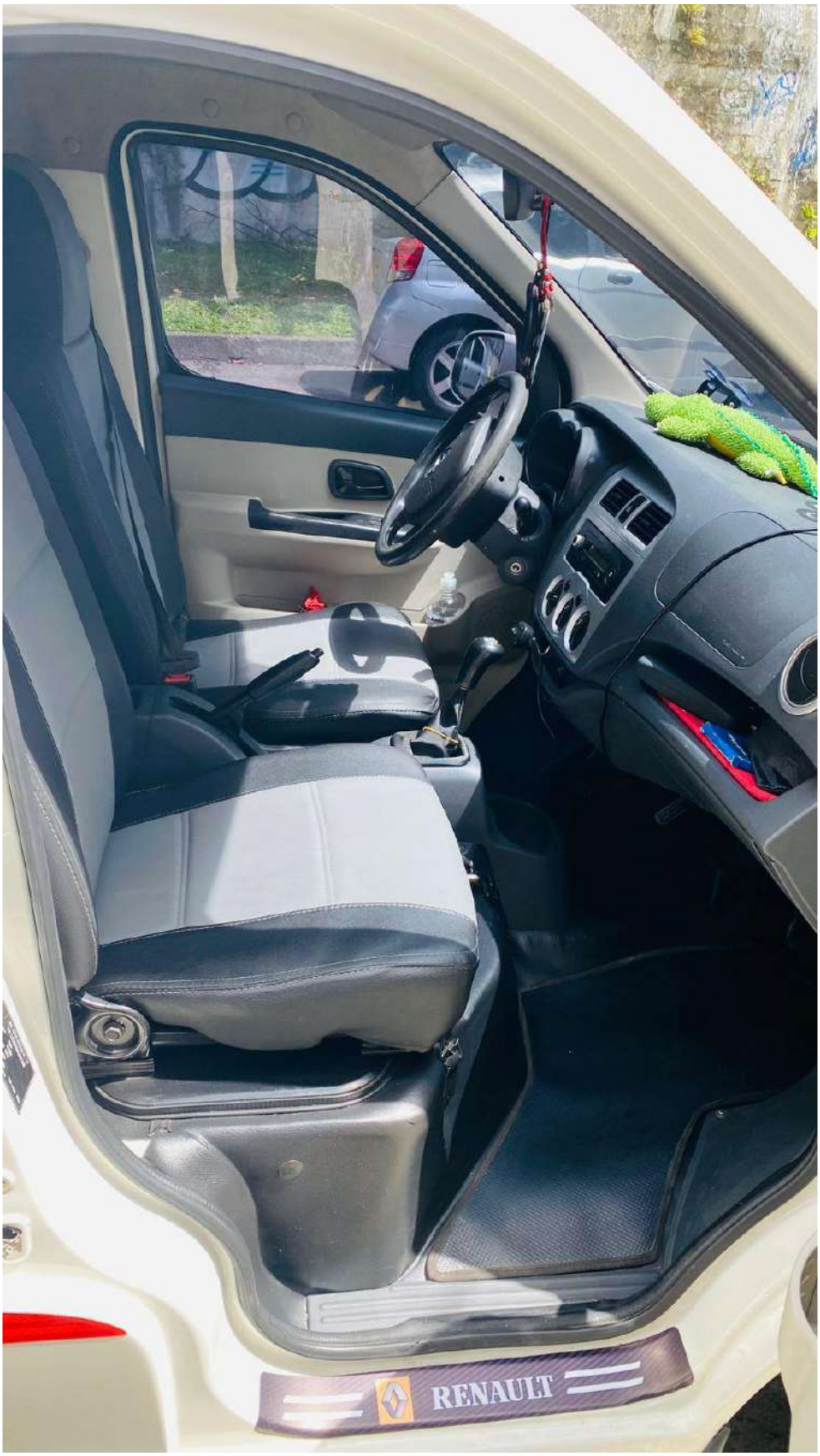

602


TRANSPORTE DE ALIMENTOS






TRANSPORTE DE ALIMENTOS
GET 602
FUNZA


RENAULT



OBLIGACIÓN 38

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
22/07/2025	CARNE DE RES	151	KG	C	14538	2/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	CARNE DE CERDO	78	KG	C	307	3/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	PECHUGA	59	KG	C	725	17/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	QUESO	45	LB	C	50725	15/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
22/07/2025	AREPAS	690	UND	C	612	30/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	8/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
15/07/2025	CARNE DE CERDO	115	KG	C	11209	9/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PECHUGA DE POLLO	80	KG	C	7062025	17/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	PERNIL DE POLLO	150	KG	C	1112	1/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	CARNE DE RES MAGRA	131	KG	C	14540	5/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	QUESO	56	LB	C	140629	24/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	AREPAS	1205	UND	C	529	30/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	1498C09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
15/07/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRASNSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
8/07/2025	CARNE DE CERDO	107	KG	C	11209	9/10/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PECHUGA DE POLLO	66	KG	C	7062025	17/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	PERNIL DE POLLO	126	KG	C	1108	30/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	CARNE DE RES MAGRA	151	KG	C	14540	5/01/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	QUESO	30	LB	C	140625	21/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	AREPAS	1205	UND	C	520	27/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	149BC09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
8/07/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

	HEALTHY FOOD SAS	CODIGO	F-CRMP-02
	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	VERSION	2
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	9/01/2025

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD (KG-UNIDAD)	REGISTRO SANITARIO	LOTE / FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO	CONDICION DE PRODUCTO					TEMPERATURA DE RECIBO °C	CONDICIONES DE TRANSPORTE	ACCION TOMADA		RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
							OLOR	COLOR	SABOR	EMPAQUE	ROTULADO			ACEPTADO	RECHAZADO	
30/06/2025	CARNE DE CERDO	167	KG	C	112709	7/09/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PECHUGA DE POLLO	66	KG	C	7062025	7/03/2026	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	PERNIL DE POLLO	126	KG	C	1108	30/11/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	CARNE DE RES MAGRA	151	KG	C	14536	2/12/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	QUESO	30	LB	C	140625	21/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	AREPAS	1205	UND	C	520	27/07/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE ENTERA UHT	1100	UND	C	149BC09	27/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ
30/06/2025	LECHE SABORIZADA UHT	550	UND	C	4204T10453	22/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C		SANTIAGO LOPEZ

CONVENCIONES: C: CUMPLE/ NC: NO CUMPLE/ NA: NO APLICA

FECHA	PRODUCTO	

OBLIGACIÓN 39

Pereira, 02 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 DE 2025.

Asunto: Cumplimiento obligación No. 39

Por medio de la presente y actuando en calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con el **NIT. 901534496-1,** contratista del suministro de la alimentación a la población de personas privadas de la libertad -PPL a cargo de la Alcaldía de Pereira, ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitoria del municipio de Pereira, certifica que:

Durante la ejecución del contrato, se ha asistido al 100% de las reuniones convocadas por la supervisión, participando de manera activa en cada una de ellas y entregando de forma oportuna la información requerida, en concordancia con lo establecido en los compromisos contractuales y las disposiciones de seguimiento técnico y administrativo.

Esta participación ha contribuido al adecuado desarrollo del contrato y al fortalecimiento de los mecanismos de control y seguimiento establecidos por la entidad.

Cordialmente,



JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

OBLIGACIÓN 40

Pereira, 02 de agosto de 2025

Doctores
JORGE MARIO TREJOS ARIAS
Secretario de Gobierno
Municipio de Pereira
SEBASTIAN MADRID SOTO
Supervisor contrato No. 3739 DE 2025
Secretaria de Gobierno
Municipio de Pereira

Referencia: Contrato No. 3739 DE 2025.

Asunto: Cumplimiento obligación No. 40

Por medio de la presente y actuando en calidad de representante legal de **HEALTHY FOOD FRUTAS Y VERDURAS S.A.S** identificada con el NIT. **901534496-1**, contratista del suministro de la alimentación a la población de personas privadas de la libertad -PPL a cargo de la Alcaldía de Pereira, ubicadas en los centros de detención transitoria (CDT) en la unidad permanente de protección a la vida (UPPV) y estaciones de policía y demás centros de detención transitoria del municipio de Pereira, certifica que:

Durante la ejecución del contrato, se ha dado respuesta oportuna al 100% de los requerimientos formulados por la supervisión, implementando de manera adecuada los planes de mejora necesarios para optimizar los procesos y garantizar la calidad del servicio prestado, en concordancia con los lineamientos establecidos por la entidad contratante.

Estas acciones han permitido fortalecer la gestión del contrato y asegurar el cumplimiento de los objetivos establecidos.

Cordialmente,



JORGE HUMBERTO GARZON ESCOBAR
Representante Legal

Carrera 8 N°138 – 56 La Ceiba Sur – Sector Salado, Ibagué – Tolima
gerencia@healthyfoodsas.com.co