1. TIPO DE INFORME			
INFORME PARCIAL	X	INFORME FINAL	
Tipo de Contrato: OBRA		INTERVENTORÍA	X
Informe Número: 2		Periodo comprendido entre el 30/dic/2025 hasta el 29/ene/2026	

2. ASPECTOS GENERALES DE CONTRATO Y SU EJECUCIÓN
Contrato u Orden de compra y/o servicio o Aceptación de oferta No: 4161.010.26.1.1588.2025
Nombre del contratista: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
Documento de identificación del Contratista: 902.014.324-4
Nombre del interventor: FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE
Organismo: Secretaría de Seguridad y Justicia.
Objeto del contrato u Orden de compra y/o servicio o Aceptación de oferta No. 4161.010.26.1.1588.2025: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI.

3. INFORME JURÍDICO	
Fecha de Inicio	Fecha Terminación
19/dic/2025	31/mar/2026

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

Modificación al contrato: Cláusula cuarta- forma de pago: Dicho ajuste se limita a reformular el esquema del primer pago, estableciendo que este corresponderá al quince por ciento (15%) del valor contractual total, integrado por:

• Ocho por ciento (8%) asociado a la Etapa de Alistamiento Técnico–Operativo, cuyo valor será amortizado progresivamente durante la ejecución mediante la prestación efectiva del servicio y la entrega de raciones certificadas; y

• Siete por ciento (7%) equivalente a raciones funcionales mínimas destinadas a la puesta en marcha del servicio desde el primer día de suministro. Este reconocimiento no constituye anticipo, ni implica modificación del valor del contrato, ni genera impacto presupuestal adicional, sino que opera como una reprogramación interna del flujo de pago, manteniendo el modelo de fondo agotable y la unidad funcional de la ración como base para la ejecución financiera del contrato.

Suspensión: N/A

Reanudación: N/A

Cesión: N/A

Terminación anticipada: N/A

Acta de recibo final de obra: N/A

4. INFORME CONTABLE Y FINANCIERO

Para efectos fiscales y legales el valor del presente contrato es por la suma de DOCE MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($12.000.000.000), incluido IVA, descuentos de ley, deducciones y retenciones y demás tributos que se causen por el hecho de su celebración, ejecución y liquidación del proceso de selección. El valor estimado del contrato funcionará como un fondo agotable, sobre el cual se descontará cada factura, hasta agotar el presupuesto, teniendo como fecha límite el plazo total del contrato.

Adición: N/A

Prórroga: N/A

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

Resumen Contable y Financiero:

Valor Total del Contrato	Valor Cuota a cancelar	Valor Acumulado Cancelado	Saldo por Cancelar
$ 12.000.000.000	$ 4.386.776.186,20	$ 1.800.000.000	$ 5.813.223.813,8

INFORMACIÓN DEL PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL

PERSONA JURÍDICA:
FECHA DE CERTIFICACIÓN: 30 DE ENERO DE 2026
La certificación fue expedida por el Representante legal.

DATOS DE PLANILLA
No. Planilla: 9498842969 Tipo E
No. PIN, Autorización, Referencia, Pago: N/A Operador: APORTES EN LINEA
Fecha de Pago: 30 de enero de 2026
Periodo de pago de la seguridad social: SALUD: 2026-1, PENSIÓN 2026-1

PEDRO LUIS MORALES MANJAREZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.128.060.837, en calidad de Representante Legal, manifiesta bajo la gravedad del juramento que han cumplido con las obligaciones a los sistemas de seguridad social (Salud y Pensiones), ARL, y obligaciones parafiscales señaladas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y a la fecha, se encuentra a Paz y Salvo por estos conceptos se aporta planilla de pago de seguridad social de Aportes en línea.

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

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

5. INFORME TÉCNICO

INFORME TÉCNICO MENSUAL DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (PPL)

Ítem	Descripción ejecutiva
Periodo evaluado	Del 30 de diciembre de 2025 al 29 de enero de 2026
Cobertura del servicio	20 estaciones de policía
Modalidad	Preparación centralizada, empaque y distribución de comida lista
Infraestructura	2 áreas de preparación y 3 bodegas de almacenamiento en la misma infraestructura
Rutas de distribución	7 rutas vehiculares
Total PPL atendidos en el periodo	59.282 personas
Promedio diario de PPL	1.912 PPL/día
Variación poblacional	Inferior al 1 %, considerada estable
Talento humano	25 manipuladores (3 turnos), 2 operarios de bodega, jefe de cocina, técnicos en cocina, operario de servicios generales, personal profesional especializado por prestación de servicios.
Empaques	Envases desechables biodegradables
Bebidas	Entregadas en termos térmicos según población PPL
Cumplimiento	Operación continua durante el periodo evaluado, con novedades gestionadas dentro de los mecanismos contractuales de seguimiento
Evidencias fotográficas	Planta de procesos, áreas de almacenamiento, personal manipulador, preparaciones, insumos entregados con detalle diario por parte de la interventoría, mediante su recopilación diaria por medio de actas suscritas con los funcionarios del operador y registros fotográficos georreferenciados.

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

1. Centros de Detención Transitoria del Distrito Santiago de Cali, en los cuales se presta el servicio de alimentación.

DISTRITO	ESTACIÓN DE POLICÍA	DIRECCIÓN
DISTRITO 1	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	Cl. 19 Oe. #4 A 11, Terron Colorado, Cali, Valle del Cauca
	ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	Avenida 3A Norte #23, Cali, Valle del Cauca
	ESTACION DE POLICIA TERMINAL	Vías Internas Terminal, Bueno Madrid, Cali, Valle del Cauca
	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	Cra. 13 #13-72, COMUNA 3, Cali, Valle del Cauca
	CAT SAN NICOLÁS	Cra. 6 #21-77, San Nicolas, Cali, Valle del Cauca
	ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	Cra. 1 Nte. #33N-00, COMUNA 4, Cali, Valle del Cauca
	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	Cra. 23b #5a20, 3 de Julio, Cali, Valle del Cauca
DISTRITO 2	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	Cra 1D #67-00, Comuna 5, Cali, Valle del Cauca
	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	Calle 73, Cra. 7m Bis, Cali, Valle del Cauca
	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	Carrera 13, Cali, Valle del Cauca
	ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA	Cl. 26a #25-28, Agua Blanca, Cali, Valle del Cauca
	ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	Cl. 44 #241, Cali, Valle del Cauca
DISTRITO 3	ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	Cra. 44 #14B-49, Comuna 10, Cali, Valle del Cauca
	ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	Cl. 13b, Comuna 17, Cali, Valle del Cauca
	ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	Cl. 4 #93-00, Bajo Jordan, Cali, Valle del Cauca
	ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	Cra 52 #2-00, Cali, Valle del Cauca
	ESTACIÓN DE POLICIA SULTANA	Cl. 22 Oe., Brisas de Mayo, Cali, Valle del Cauca
DISTRITO 4	ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	Cl 41, Cra 32A, Cali, Valle del Cauca mecal.ediam-ana@policia.gov.co

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

	ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	Cl 73, Marroquin II, Cali, Valle del Cauca
	ESTACION DE POLICIA VALLADO	Carrera 41B, Cra. 41c #48-75, Cali, Valle del Cauca
	ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	Cra. 48 #45-62, Mariano Ramos, Cali, Valle del Cauca
	ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	Cl. 121 #25, ciudadela, Cali, Valle del Cauca

Del anterior listado, la interventoría reporta en el periodo de evaluación que las estaciones de SULTANA y VALLADO no albergaron PPL según información de la Policía Nacional del Distrito Santiago de Cali, al igual que la estación TERMINAL, la cual presenta intermitencia en la solicitud de alimentación durante el periodo evaluado.

2. Lugar de preparación de los alimentos.

La planta de producción del operador se ubica al interior del Centro de capacitación Don Bosco (Carrera 31 No. 39-42, Barrio El Diamante), en el Distrito Especial Santiago de Cali, el cual cuenta con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la entidad territorial el día 14 de agosto de 2025.

3. Visitas de interventoría efectuadas durante el período a los Centros de Detención Transitoria y a la Planta de Producción del operador.

De acuerdo con el informe de actividades presentado por la interventoría Fundación Universidad del Valle, durante el período evaluado se efectuaron las siguientes visitas:

Centros de Detención transitoria	121
Planta de Producción de Alimentos	12
TOTAL VISITAS	**133**

Mediante oficio recibido el día 31 de diciembre de 2025 (FUV.EST.134.2025), la interventoría socializa a la SSJ y al operador de alimentación la metodología de verificación en campo que fue implementada desde el 1º de enero de 2026, las cuales presentan una evaluación cuantitativa de cumplimiento de las especificaciones técnicas definidas en el Pliego de Condiciones y los Estudios Previos y el Anexo Técnico de

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

Alimentación.

De igual forma, la interventoría realiza la gestión documental, seguimiento y control a través de una plataforma denominada K2, en la cual la supervisión y el operador logra gestionar en tiempo real los requerimientos derivados de las novedades que se reportan diariamente por parte de los profesionales de campo de la interventoría, generando así una estrategia para el mejoramiento continuo en la prestación del servicio por parte del operador.

De las 133 visitas efectuadas por la interventoría, allegan informe en el cual se logra evidenciar el siguiente resultado porcentual que indica el nivel de cumplimiento de las especificaciones técnicas por parte del operador de alimentación:

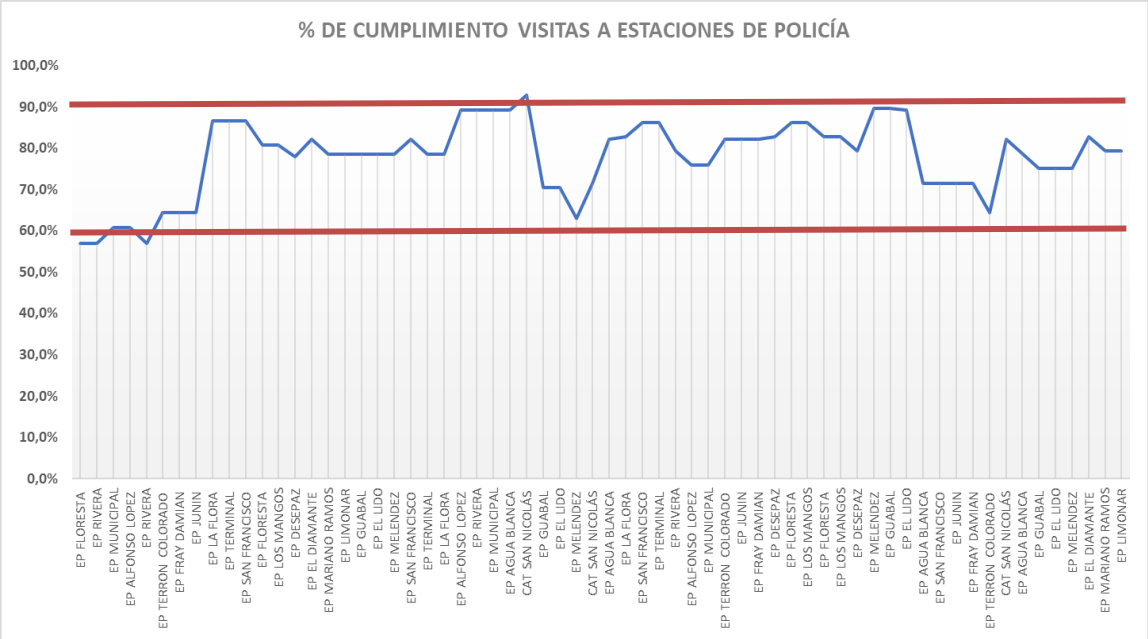
Establecimientos Verificados como servicio ETPLANTA [Total de establecimientos: 1]

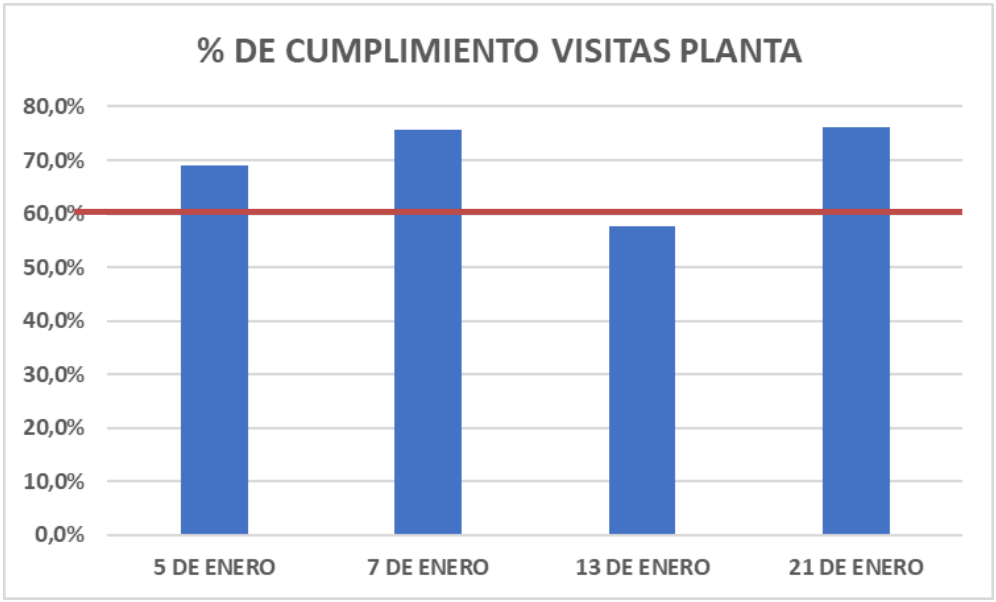
ESTABLECIMIENTO	VISITAS REALIZADAS	TOTAL ESPERADO	TOTAL CONFORMES	NIVEL CONFORMIDAD
PLANTA ALIMENTOS OPERADOR	6	478	338	71%
TOTALES	6	478	338	71%

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

ESTABLECIMIENTO	VISITAS REALIZADAS	TOTAL ESPERADO	TOTAL CONFORMES	NIVEL CONFORMIDAD
CAT SAN NICOLÁS	6	183	147	80%
ESTACIÓN DE POLICIA AGUA BLANCA	6	182	148	81%
ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	5	157	126	80%
ESTACION DE POLICIA DESEPAZ	5	154	125	81%
ESTACIÓN DE POLICIA EL DIAMANTE	5	150	121	81%
ESTACIÓN DE POLICIA EL LIDO	6	180	141	78%
ESTACIÓN DE POLICIA FLORESTA	6	189	152	80%
ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	5	153	120	78%
ESTACIÓN DE POLICIA GUABAL	6	180	142	79%
ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	5	150	115	77%
ESTACIÓN DE POLICIA LA FLORA	5	154	125	81%
ESTACIÓN DE POLICIA LIMONAR (Población Privada de la Libertad Femenina)	5	151	117	77%
ESTACION DE POLICIA LOS MANGOS	5	157	132	84%
ESTACION DE POLICIA MARIANO RAMOS	5	151	119	79%
ESTACIÓN DE POLICIA MELENDEZ	6	180	141	78%
ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	5	157	127	81%
ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	6	189	145	77%
ESTACION DE POLICIA SAN FRANCISCO	5	153	126	82%
ESTACION DE POLICIA TERMINAL	5	96	82	85%
ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	5	150	114	76%
TOTALES	107	3,216	2,565	80%

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





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

Las novedades presentadas durante las visitas de campo son socializadas al operador de alimentación al finalizar cada visita efectuada por la interventoría, con el fin de brindar orientación hacia la mejora del proceso productivo, y posteriormente son objeto de requerimiento al operador a través de la plataforma K2 de la interventoría para surtir el proceso de seguimiento y cierre con o sin subsanación dependiendo del cumplimiento de los planes de mejora propuestos por el operador.

4. Estándares aplicables a la forma de pago.

El día 30 de diciembre de 2025, la SSJ autorizó la ampliación de los tiempos de entrega al operador hasta el 7 de enero de 2026, teniendo en cuenta una solicitud realizada por el mismo, considerando las condiciones operativas especiales propias de la temporada, así como la necesidad de garantizar la adecuada prestación del servicio y la continuidad en el suministro de la alimentación a la población beneficiaria.

De igual forma, contemplando que en las especificaciones técnicas del pliego de condiciones no se consideró un procedimiento para la verificación de los estándares de calidad relacionados con el Anexo Técnico de Alimentación, se recibió un procedimiento sugerido por parte de la interventoría, el cual contempla el procedimiento estadístico para muestrear las raciones entregadas por el operador en los CDT; su implementación fue aprobada desde el día 9 de febrero de 2026.

Por lo anterior, las novedades identificadas por la interventoría en las visitas de campo, relacionadas con los horarios de entrega antes del 7 de enero de 2026, y las novedades de gramajes entregados con fecha previa al 9 de febrero, no fueron contempladas dentro de los descuentos aplicados al operador en el período de evaluación del presente informe.

Por tanto, los estándares aplicados al segundo pago al operador, una vez la interventoría depuró aquellos que fueron exentos de acuerdo a lo mencionado anteriormente, fueron liquidados hasta el día 19 de enero de 2026, por valor de **$9.776.889,80**.

5. Validación de calidad microbiológica e inocuidad de los alimentos suministrados por el operador.

La Fundación Universidad del Valle, a través de su laboratorio de análisis microbiológico, realizó el muestreo del tiempo de entrega DESAYUNO el día 29 de enero de 2026, en la planta de producción de alimentos del operador y 6 CDT:

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

RUTA	LUGAR DE MUESTREO	ENERO
Planta de Producción de Alimentos		Desayuno
CENTRO	ESTACIÓN DE POLICIA RIVERA (Población Privada de la Libertad Femenina).	Desayuno
CENTRO	ESTACIÓN DE POLICIA ALFONSO LOPEZ	Desayuno
CENTRO	ESTACIÓN DE POLICIA MUNICIPAL	Desayuno
CENTRO NORTE	ESTACION DE POLICIA TERRON COLORADO	Desayuno
CENTRO NORTE	ESTACIÓN DE POLICIA FRAY DAMIAN	Desayuno
CENTRO NORTE	ESTACIÓN DE POLICIA JUNIN	Desayuno

Los alimentos muestreados por el laboratorio de la interventoría (salchicha, pan, café con leche y banano), la TOTALIDAD de las muestras CUMPLIERON con losa parámetros analizados, evidenciando que para este día de entrega las condiciones de calidad microbiológica e inocuidad de los alimentos suministrados a la PPL fue conforme.

6. Entrega de menú festivo de AÑO NUEVO.

El operador realizó la entrega de la CENA especial de AÑO NUEVO el día 31 de diciembre de 2025, menú que contó con previa autorización por parte del delegado de la Policía Nacional del Distrito Santiago de Cali.



- ✓ Pechuga en salsa champiñones.

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

- ✓ Arroz moreno.
- ✓ Yuca dorada.
- ✓ Verduras cocidas.
- ✓ Jugo de mora.

7. Comité de seguimiento a la operación.

El día 27 de enero de 2026, la SSJ convocó un comité en las instalaciones de la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali, en el cual participaron representantes del equipo a cargo de la supervisión, del operador de alimentación y de la interventoría.

Durante la jornada se revisó el avance de la ejecución de ambos contratos, considerando el resumen de las diferentes novedades halladas, así como las mejoras detectadas como parte de la gestión del operador, y varios requerimientos como compromisos de respuesta por parte de la entidad contratante y el operador.

8. Comunicaciones enviadas y recibidas.

Durante el período de evaluación, se han surtido comunicaciones entrantes y salientes en materia del seguimiento contractual, las cuales están detalladas en el informe de actividades presentado por la interventoría, de las cuales las siguientes se encuentran pendientes de respuesta por parte de la SSJ:

FUV.EST.002.2026

Aclaración sobre el alcance toma de muestras y contramuestras - revisión y evaluación de procedimientos sugeridos - trámite de suscripción de modificación o aclaración a los contratos de interventoría y el operador (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025), de ser necesario.

FUV.EST.006.2026

Solicitud de aclaración N-N005. CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES ESTACIONES DE POLICÍA, N-N006. GUÍA DE PREPARACIONES y N-N007. PREPARACIONES PROHIBIDAS (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago

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

de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).

FUV.EST.009.2026

Remisión del plan de trabajo de interventoría.

Por parte del operador las siguientes comunicaciones se encuentran pendientes de respuesta:

FUV.EST.013.2026

REQUERIMIENTO AL OPERADOR POR ESTÁNDARES APLICABLES A LA FORMA DE PAGO (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).

9. Seguimiento administrativo a la solicitud de alimentación por parte de la Policía Nacional del Distrito Especial de Santiago de Cali.

La interventoría diariamente revisa y sistematiza los reportes emitidos diariamente por la Policía Metropolitana de Santiago de Cali en relación con la cantidad de población privada de la libertad - PPL a atender con el servicio de alimentación integral.

10. Vigilancia contable y financiera.

Se realiza seguimiento financiero y contable al contrato 4161.010.26.1.1588.2025 entre la Alcaldía de Santiago de Cali y el operador, el cual tiene un valor asignado de DOCE MIL MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 12.000.000.000).

PAGOS

PRIMER PAGO

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

SEGUNDO PAGO

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

El periodo a facturar es desde el 30 de diciembre de 2025 hasta 29 de enero de 2026.

El valor correspondiente a los estándares aplicables al pago es de $9.776.890 (NUEVE MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE) que fueron comunicados a la supervisión y operador el 11 de febrero de 2026 por medio del oficio en el que se especifican los hallazgos, partes, visitas y valores motivo de descuento.

En el presente periodo se han entregado 59.282 raciones con valor unitario de $90.006 lo cual equivale a un avance presupuestal de **$5.335.735.692** (CINCO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE). Se adjunta Anexo 7. REPORTE DE AGOTAMIENTO PRESUPUESTAL.

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

Resumen segundo pago

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

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

Resultados de periodo.

Durante el periodo evaluado se evidenció continuidad operativa y las novedades presentadas en las verificaciones realizadas por la interventoría son objeto de planes de mejoramiento por parte del operador, que para aquellos casos en los cuales se atribuyen a los estándares de calidad aplicables a la forma de pago, están siendo sujetos de seguimiento, requerimientos y aplicación de descuentos por parte de la interventoría.

El valor a cancelar corresponde exclusivamente a raciones efectivamente ejecutadas y certificadas por la interventoría, previa aplicación de los estándares de calidad y servicio definidos contractualmente, garantizando el principio de pago contra ejecución efectiva.

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

RECIBO A SATISFACCIÓN:
Se certifica la ejecución del servicio correspondiente al periodo evaluado, previa aplicación de los ajustes derivados de los estándares contractuales.

OBSERVACIONES AL INFORME TÉCNICO: Los soportes documentales, actas de visitas de campo suscritas con el operador de alimentación, registros fotográficos georreferenciados, son aportados de manera detallada en el informe de gestión de la interventoría, como respaldo de los resultados del período evaluado en el presente documento.

6. RECOMENDACIONES PARA EL CONTRATISTA

Dar continuidad a las acciones de mejora implementadas en el proceso productivo, incorporando las recomendaciones brindadas durante los procesos de supervisión y/o interventoría a la prestación del servicio de alimentación.

En este sentido, si bien se presentan novedades durante las visitas de interventoría relacionadas con el cumplimiento de especificaciones técnicas del pliego de condiciones y normatividad en alimentos aplicable, su gestión se está efectuando dentro de los mecanismos de control previstos en el contrato, sin que ello haya implicado suspensión o afectación estructural del servicio.

Brindar respuesta oportuna a los requerimientos y solicitudes de información realizados por la interventoría, ya que hace parte integral necesaria para la validación del cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador de alimentación.

Fortalecer los mecanismos internos de control del operador con el fin de reducir la recurrencia de novedades asociadas a estándares aplicables a la forma de pago.

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

7. FIRMAS RESPONSABLES

MARLON GIOVANY GOMEZ JARAMILLO
Firmado digitalmente por MARLON GIOVANY GOMEZ JARAMILLO
Fecha: 2026.02.19 16:40:35 -05'00'

MARLON GIOVANY GOMEZ J.
Director Ejecutivo
Fundación Universidad del Valle

DIANA LORENA ORDOÑEZ Q.
Directora de Estructuración y Convocatorias
Fundación Universidad del Valle

MERCY CAROLINA DÍAZ
Coordinadora técnica interventoría
Fundación Universidad del Valle

Fecha de suscripción del informe de supervisión o interventoría: 18 de febrero de 2026.

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

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
CALI 25-26

INFORME DE GESTIÓN

Periodo: 30 de diciembre de 2025 al 29 de enero de 2026
Contrato: 4161.010.26.1.1588.2025
Contratista: Unión Temporal Alimentación Integral Cali 25-26
Objeto: Prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente en sitio para la población privada de la libertad – PPL.

1. Cumplimiento del Objeto Contractual

Obligación: Prestar de manera continua el servicio de alimentación para la PPL en estaciones de policía, URI y CAT San Nicolás.

Actividades desarrolladas:

- Prestación ininterrumpida del servicio de alimentación durante todo el periodo del informe.

El servicio de alimentación se presta de manera ininterrumpida los siete (7) días de la semana. Para tal fin, se operan tres turnos diarios y se lleva el control del ingreso del personal mediante el formato de asistencia. Como evidencia de las entregas realizadas, se cuenta con el **"Registro diario de entrega de raciones a centros de detención transitoria"**, conforme a lo establecido en el **Anexo 1** y las fotos de entrega diaria realizadas por el conductor en las estaciones como se observa en la imagen 1.



Imagen 1. Ejemplo de foto de entrega de raciones en estaciones

- Entrega diaria de raciones de desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno conforme a la demanda reportada por la Policía Metropolitana de Cali.

La Policía Metropolitana de Cali envía diariamente un reporte con la cantidad de la población de personas privadas de la libertad (PPL) que se encuentra en cada estación como se observa en la imagen 1. , tal como se evidencia en el **Anexo 2: "Población carcelaria por estación"**. Con base en esta información, se realiza la entrega de las raciones correspondientes y se diligencia el **"Registro diario de entrega de raciones a centros de detención transitoria"**, conforme a lo evidenciado en el **Anexo 1**.



Población Carcelaria 29/01/2026

Desde MECAL CAD-CAPTU <mecal.cad-captu@policia.gov.co>
Fecha Mié 1/28/2026 5:28 PM
Para UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 2526 <utalimentacionintegralcali@outlook.com>; Nadina Valiente <plantaexternacali@saruperol.com>; Carcel Cali <carcelcali@gmail.com>; Interventoria FUV <interventoriafuv@gmail.com>

1 archivo adjunto (166 KB)
POBLACIÓN CARCELARIA RESEÑA INPEC 29012026.pdf

Mensaje de correo electrónico enviado por **mecal.cad-captu@policia.gov.co**

CORREO No. / COSEP – ENLACE INPEC

Dios y Patria buenas tardes.

Santiago de Cali, 28 de enero de 2026

De manera atenta me permito enviar Población Carcelaria de las personas privadas de la libertad que se encuentran bajo custodia de la Policía Metropolitana Santiago de Cali.

Atentamente,

Teniente.
FLOR ANGELA ELIZABETH TOVAR SERRANO
Comandante de atención Inmediata (Cai)
POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA
Policía Metropolitana Santiago de Cali

Imagen 2. Ejemplo de correo recibido por parte de la Policía Metropolitana de Cali al operador Unión Temporal Alimentación Integral Cali.

- Atención oportuna a variaciones en el número de PPL, conforme a los partes oficiales diarios.

Cuando se presenta una variación en el número de personas privadas de la libertad (PPL), la Policía Metropolitana de Cali actualiza el reporte correspondiente, tal como se evidencia en

el **Anexo 2: "Población carcelaria por estación"**, y lo remite a través del correo oficial **utalimentacionintegralcali@outlook.com**. Con base en esta actualización, se ajusta diariamente la cantidad registrada en el plan de rutas, con el fin de garantizar un adecuado manejo interno, conforme a lo evidenciado en la **Imagen 3**.

PLAN DE RUTAS Y PRODUCCIÓN

Numero	Ruta	Estacion	Cantidad	Paquetes	UNIDADES	Total
1	Centro norte	Aguablanca	29	1	9	535
		San nicolas	506	25	6	
2	Centro Oriente	Fray Damian	114	5	14	201
		Junin	56	2	16	
		Terron colorado	31	1	11	
3	Oriente	El Lido	92	4	12	250
		Guabal	100	5	0	
		Meleadez	58	2	18	
4	Norte	San Francisco	74	3	14	185
		Terminal	0	0	0	
		La flora	111	5	11	
5	Centro oriente 2	Municipal	58	2	18	157
		Rivera	59	2	19	
		Alfonso Lopez	40	2	0	
6	Centro	Floresta	100	5	0	347
		Los Mangos	155	7	15	
		Decepaz	92	4	12	
7	Sur oriente	El Diamante	62	3	2	253
		Mariano Ramos	91	4	11	
		Limonar	100	5	0	
	TOTAL		1928			1928

Imagen 3. Plan de rutas y producción

- Garantía de cobertura total del servicio en todos los puntos habilitados por la entidad contratante.

La cobertura total del servicio en todos los puntos se realiza con la coordinación logística a través de los vehículos contratados para realizar las rutas a los 20 centros transitorios, como evidencia en el **anexo 1 "Registro diario de entrega de raciones a centros de detención transitoria"**.

Tabla 1. Consolidado de desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios entregados durante el periodo.

Fecha	Desayuno	Almuerzo	Cena	Refrigerio	TOTAL
30/12/2025	1918	1918	1918	1918	7672
31/12/2025	1922	1922	1922	1922	7692
1/01/2026	1927	1927	1927	1927	7708
2/01/2026	1925	1925	1925	1925	7700
3/01/2026	1933	1933	1933	1933	7732
4/01/2026	1929	1929	1929	1929	7716
5/01/2026	1934	1934	1934	1934	7736
6/01/2026	1928	1928	1928	1928	7712
7/01/2026	1921	1921	1921	1921	7684
8/01/2026	1908	1908	1908	1908	7632
9/01/2026	1910	1910	1910	1910	7640
10/01/2026	1914	1914	1914	1914	7656
11/01/2026	1915	1915	1915	1915	7660
12/01/2026	1918	1918	1918	1918	7672
13/01/2026	1922	1922	1922	1922	7688

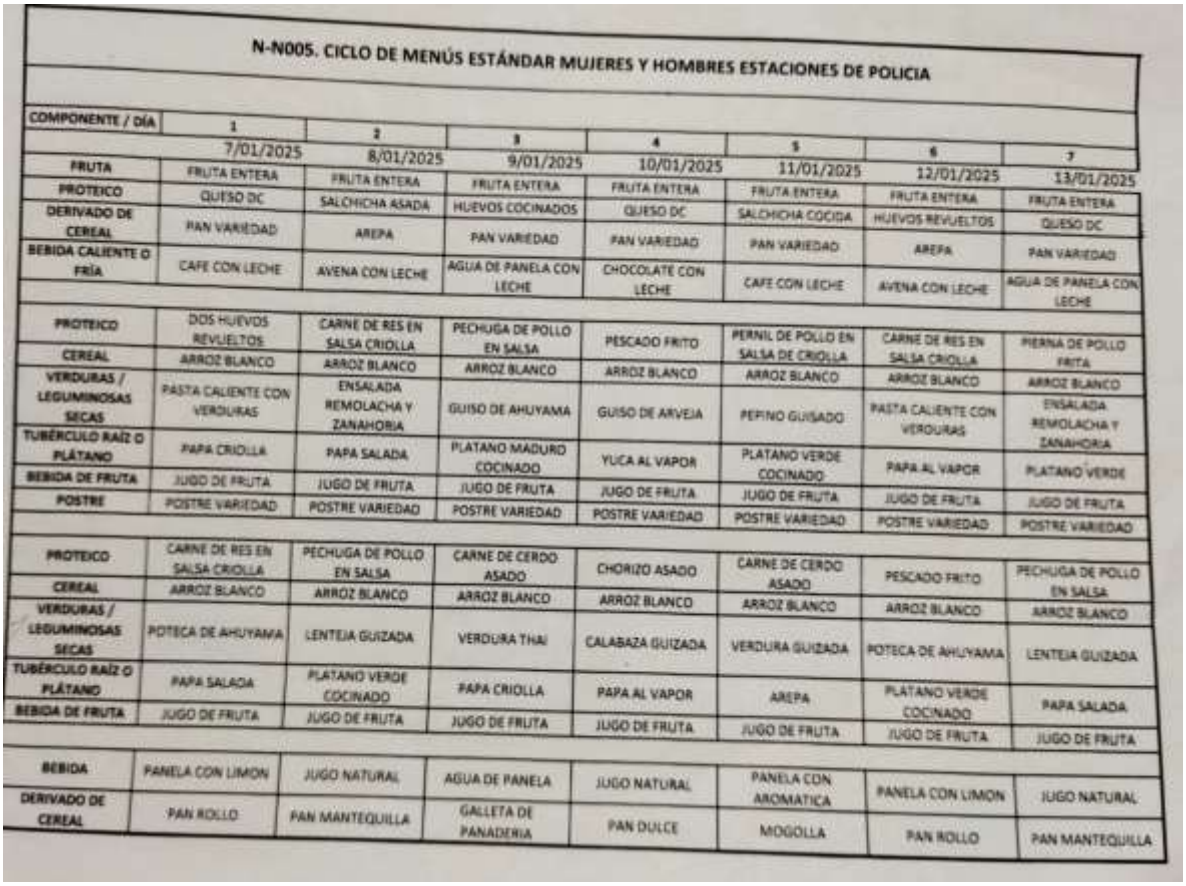
14/01/2026	1926	1926	1926	1926	7704
15/01/2026	1907	1907	1907	1907	7628
16/01/2026	1890	1890	1890	1890	7560
17/01/2026	1867	1867	1867	1867	7468
18/01/2026	1884	1884	1884	1884	7536
19/01/2026	1892	1892	1892	1892	7568
20/01/2026	1898	1898	1898	1898	7592
21/01/2026	1903	1903	1903	1903	7612
22/01/2026	1903	1903	1903	1903	7612
23/01/2026	1892	1892	1892	1892	7568
24/01/2026	1903	1903	1903	1903	7612
25/01/2026	1917	1917	1917	1917	7668
26/01/2026	1916	1916	1916	1916	7664
27/01/2026	1922	1922	1922	1922	7688
28/01/2026	1915	1915	1915	1915	7660
29/01/2026	1928	1928	1928	1928	7712

2. Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y Nutricionales

Obligación: Suministrar raciones conforme a minuta patrón, gramajes y requerimientos nutricionales establecidos.

Actividades desarrolladas:

- Preparación de menús conforme a las fichas técnicas aprobadas.
- Verificación diaria de gramajes y componentes nutricionales en cada tiempo de comida.
- Aplicación de dietas terapéuticas y diferenciales cuando fueron requeridas por la supervisión.
- Ajustes operativos para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados.



N-N005. CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES ESTACIONES DE POLICIA

COMPONENTE / DÍA	1	2	3	4	5	6	7
	7/01/2025	8/01/2025	9/01/2025	10/01/2025	11/01/2025	12/01/2025	13/01/2025
FRUTA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA
PROTEICO	QUESO DC	SALCHICHA ASADA	HUEVOS COCINADOS	QUESO DC	SALCHICHA COCIDA	HUEVOS REVUELTOS	QUESO DC
DERIVADO DE CEREAL	PAN VARIEDAD	AREPA	PAN VARIEDAD	PAN VARIEDAD	PAN VARIEDAD	AREPA	PAN VARIEDAD
BEBIDA CALIENTE O FRÍA	CAFE CON LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CAFE CON LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
PROTEICO	DOS HUEVOS REVUELTOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA	PESCADO FRITO	PERNIL DE POLLO EN SALSA DE CRIOLLA	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO FRITA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
VERDURAS / LEGUMINOSAS SECAS	PASTA CALIENTE CON VERDURAS	ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA	GUISO DE AHUYAMA	GUISO DE ARVEJA	PEPINO GUISADO	PASTA CALIENTE CON VERDURAS	ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA
TUBÉRCULO RAÍZ O PLÁTANO	PAPA CRIOLLA	PAPA SALADA	PLATANO MADURO COCINADO	YUCA AL VAPOR	PLATANO VERDE COCINADO	PAPA AL VAPOR	PLATANO VERDE
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA
POSTRE	POSTRE VARIEDAD	POSTRE VARIEDAD	POSTRE VARIEDAD	POSTRE VARIEDAD	POSTRE VARIEDAD	POSTRE VARIEDAD	POSTRE VARIEDAD
PROTEICO	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA	CARNE DE CERDO ASADO	CHORIZO ASADO	CARNE DE CERDO ASADO	PESCADO FRITO	PECHUGA DE POLLO EN SALSA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
VERDURAS / LEGUMINOSAS SECAS	POTECA DE AHUYAMA	LENTEJA GUIZADA	VERDURA THAI	CALABAZA GUIZADA	VERDURA GUIZADA	POTECA DE AHUYAMA	LENTEJA GUIZADA
TUBÉRCULO RAÍZ O PLÁTANO	PAPA SALADA	PLATANO VERDE COCINADO	PAPA CRIOLLA	PAPA AL VAPOR	AREPA	PLATANO VERDE COCINADO	PAPA SALADA
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA
BEBIDA	PANELA CON LIMON	JUGO NATURAL	AGUA DE PANELA	JUGO NATURAL	PANELA CON AROMATICA	PANELA CON LIMON	JUGO NATURAL
DERIVADO DE CEREAL	PAN ROLLO	PAN MANTEQUILLA	GALLETA DE PANADERIA	PAN DULCE	MOGOLLA	PAN ROLLO	PAN MANTEQUILLA

*Se cuenta con ciclo de menú estándar para Mujeres y Hombres, con sus diferentes componentes en Desayuno, Almuerzo, Cena y Refrigerio (Teniendo en cuenta la variedad en sus Bebidas, Proteínas, Cereal, Regulador y Energético), con un ciclo de 15 menú comprendidos del 1 al 7 y 8 al 15, debidamente balanceados de acuerdo a la composición nutricional de cada uno.

Se llevan registros de control de temperaturas en todos sus procesos para así obtener un alimento inocuo y de buena calidad.

Se llevan controles en peso de los diferentes componentes de los alimentos.


21 ene 2026 9:11:27 a. m.
3°25'16.521"N 76°30'10.765"W
Carrera 31
El Diamente


21/01/2026 10:13


30 ene. 2026 2:43:52 p. m.


SF-400
30 ene. 2026 2:42:35 p. m.


21 ene 2026 10:32:09 a. m.
3°25'16.513"N 76°30'10.745"W
Carrera 31
El Diamente


21 ene 2026 10:21:32 a. m.


31 ene. 2026 4:05:51 p. m.
39-42 Carrera 31
El Diamante
Cali
Valle del Cauca


31 ene. 2026 4:04:58 p. m.
42 -82 Carrera 31
El Diamante
Cali
Valle del Cauca


31 ene. 2026 4:05:29 p. m.
39-42 Carrera 31
El Diamante
Cali
Valle del Cauca

3. Cumplimiento de Horarios y Oportunidad en la Entrega

Obligación: Cumplir los horarios establecidos para el suministro de los alimentos.

Actividades desarrolladas:

- Planificación logística diaria de rutas y tiempos de despacho.

La planificación de la logística diaria del servicio se realiza con base en la información oficial del parte de la población carcelaria, la cual es remitida diariamente por la Policía Metropolitana de Cali como se menciona en el punto uno. Dicha información permite proyectar de manera precisa la cantidad de raciones requeridas por cada centro de detención y ajustar oportunamente la producción, el alistamiento y la distribución de los alimentos.

Para este fin, se cuenta con un plan general de rutas que consolida la información correspondiente a cada centro de detención, tal como se observa en la imagen 4. Este plan contempla la operación de siete (7) rutas establecidas, las cuales se organizan priorizando factores logísticos como la distancia desde el centro de producción —ubicado en el Centro Don Bosco, barrio El Diamante— y la cantidad de personas privadas de la libertad (PPL) asignadas a cada punto de entrega.

Asimismo, los tiempos de despacho y entrega programados para cada recorrido fueron definidos en estricta concordancia con los tiempos máximos de entrega establecidos en el pliego de condiciones que debe cumplir el operador. Esta planificación permite optimizar los desplazamientos, garantizar la entrega oportuna de las raciones y asegurar la continuidad del servicio de alimentación, en cumplimiento de los lineamientos contractuales, operativos y de calidad vigentes.

PLAN DE RUTAS

Numero	Ruta	Estacion	Dirección	Horario de despacho Desayuno	Horario de despacho Almuerzo	Horario de despacho Cena y refrigerio
1	Centro norte	Aguablanca	Cl. 26a #25-28	5:00 a.m. - 5:15 a.m.	9:30 a.m. - 9:50 a.m.	2:00 p.m. - 2:20 p.m
		San nicolas	Cra. 6 #21-77			
2	Centro Oriente	Fray Damian	Cra. 13 #13-72	5:15 a.m. - 5:30 a.m.	9:50 a.m.- 10:10 a.m.	2:20 p.m. - 2:40 p.m.
		Junin	Cra. 23b #5a20			
		Terron colorado	Cl. 19 Oe. #4 A 11			
3	Oriente	El Lido	Cra 52 #2-00	5:30 a.m. - 5:45 a.m.	10:10 a.m. - 10:30 a.m.	2:40 p.m. - 3:00 p.m.
		Guabal	Cra. 44 #14B-49			
		Melendez	Cl. 4 #93-00			
4	Norte	San Francisco	Cra. 1 Nte. #33N-00	5:45 a.m. - 6:00 a.m.	10:30 a.m. - 10:50 a.m.	3:00 p.m. - 3:20 p.m.
		Terminal	Vias Internas Terminal			
		La flora	Avenida 3A Norte #23			
5	Centro oriente 2	Municipal	Carrera 13	6:00 a.m. - 6:15 a.m.	10:50 a.m. - 11:10 a.m.	3:20 p.m. - 3:40 p.m.
		Rivera	Cra 1D #67-00			
		Alfonso Lopez	Calle 73, Cra. 7m Bis			
6	Centro	Floresta	Cl. 44 #241	6:15 am - 6:30 am	11:10 a.m. - 11:30 a.m.	3:40 p.m. - 4:00 p.m.
		Los Mangos	Cl 73, Marroquin II			
		Decepaz	Cl. 121 #25			
7	Sur oriente	El Diamante	Cl 41, Cra 32A	6:30 am - 6:45 am	11:30 a.m. - 11:50 a.m.	4:00 p.m. - 4:20 p.m.
		Mariano Ramos	Cra. 48 #45-62			
		Limonar	Cl.13b			

Imagen 4. Plan de rutas general

- Coordinación permanente con supervisión para atender novedades operativas.

Se mantiene una comunicación permanente y fluida con los funcionarios de la Alcaldía encargados de la supervisión del contrato, la cual se realiza a través de mensajes por email, vía telefónica y mediante reuniones presenciales periódicas. Estos espacios de comunicación permiten coordinar de manera oportuna los procesos operativos y administrativos del servicio, resolver novedades, atender observaciones y realizar los ajustes necesarios para el mejoramiento continuo de la operación.

- Entrega de raciones dentro de los rangos horarios autorizados.

La entrega de raciones se realiza dentro de los rangos horarios establecidos: desayuno entre las 6:00 a.m. y las 8:00 a.m., almuerzo entre las 11:00 a.m. y la 1:30 p.m., y cena y refrigerio entre las 3:00 p.m. y las 6:00 p.m. Para garantizar el cumplimiento de estos tiempos, se cuenta con una jornada laboral organizada en tres turnos, conforme a la Tabla 2, lo que permite asegurar los tiempos de despacho y entrega. Como evidencia se dispone del registro diario de entrega de raciones (Anexo 1) y, en caso de contingencias, se deja la respectiva observación conforme al procedimiento establecido.

Tabla 2. Turnos del personal operativo

TURNO 1	TURNO 2	TURNO 3
4:00 am - 11:20 am	9:00 am - 4:20 pm	11:00 am- 6:20pm

- Implementación de medidas correctivas inmediatas ante contingencias de movilidad o seguridad.

Para atender de manera oportuna las contingencias asociadas a situaciones de movilidad, orden público o seguridad durante la ejecución de las rutas de distribución, el operador ha implementado medidas correctivas inmediatas orientadas a garantizar la continuidad y oportunidad en la prestación del servicio de alimentación.

Como medida principal, se dispone de un **vehículo adicional de respaldo**, debidamente habilitado y con la documentación vigente, el cual puede ser activado de forma inmediata ante fallas mecánicas, bloqueos viales, alteraciones del orden público o cualquier eventualidad que impida el cumplimiento normal de las rutas programadas. Este vehículo permite realizar ajustes operativos, redistribuir cargas o asumir temporalmente las entregas sin afectar el servicio.

De manera complementaria, se mantiene una **comunicación constante y directa con los centros de detención transitoria**, lo que facilita informar oportunamente las novedades presentadas, coordinar modificaciones en los tiempos o recorridos y asegurar la recepción de las raciones en condiciones adecuadas.

Asimismo, ante eventos que comprometan la seguridad del personal o de la operación, se activa de forma inmediata el enlace designado por la Policía Metropolitana de Cali, con el fin de recibir acompañamiento, orientación y apoyo para la toma de decisiones operativas, tales como el redireccionamiento de rutas, ajustes en los accesos o la reprogramación temporal de entregas, priorizando siempre la seguridad y la continuidad del servicio.

4. Gestión Logística, Transporte y Distribución

Obligación: Garantizar el transporte adecuado de los alimentos hasta los puntos de entrega.

Actividades desarrolladas:

- Uso de vehículos con documentación vigente (SOAT, tecnomecánica, concepto sanitario).

Para la ejecución de las rutas se dispone de cuatro (4) vehículos tipo furgón como se muestra en la imagen xx, cumpliendo con el mínimo exigido de cuatro, los cuales cuentan con todos los requisitos documentales necesarios para el transporte de alimentos, tales como SOAT vigente, revisión técnico-mecánica, concepto sanitario y la documentación correspondiente de los conductores, tal como se evidencia en el Anexo 3.

- Transporte de alimentos bajo condiciones de temperatura y salubridad exigidas.

Los alimentos son transportados en una cabina cerrada, destinada exclusivamente para este fin, en la cual las bebidas se disponen en termos térmicos que permiten la adecuada conservación de la temperatura durante el trayecto, tal como se evidencia en la imagen 5. Los alimentos sólidos se empacan en recipientes desechables biodegradables, los cuales se organizan y apilan de manera ordenada dentro del vehículo, garantizando su protección y evitando riesgos de contaminación o derrames.

Cada camión cuenta con elementos de sujeción, como cuerdas de amarre, que se utilizan en caso de ser necesario asegurar los recipientes durante el transporte. Asimismo, el vehículo dispone de un kit de aseo, termómetro y gramera, herramientas indispensables para el control de las condiciones sanitarias, la verificación de temperaturas y el control de porciones en el momento de la entrega en las estaciones, así como para el mantenimiento permanente de la limpieza del área de carga, conforme a lo observado en la imagen 6.

Adicionalmente, el personal encargado del cargue y descargue de los alimentos utiliza la dotación reglamentaria, que incluye gorra, tapabocas y bata, con el fin de garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) durante todo el proceso de manipulación y distribución de los alimentos, como se evidencia en la imagen 7.

Imagen 5. Disposición de termos en la cabina del camión





Imagen 6. kit de aseo, termómetro, balanza y dotación desechable de los vehículos



Imagen 7. Dotación de conductores que transportan las raciones a los PPL

- Control de cargue, descargue y distribución en cada establecimiento.

Para el control del proceso de cargue de los vehículos se dispone de un formato interno de entrega de raciones, en el cual se registra de manera detallada la cantidad de raciones asignadas a cada vehículo, tal como se expone en la imagen 8. Este procedimiento es supervisado por personal técnico, encargado de verificar y rectificar que los alimentos y bebidas cargados correspondan a lo programado, asegurando el cumplimiento de las porciones establecidas, las condiciones de presentación y las especificaciones contractuales antes de la salida del camión.

En cuanto al control del descargue, se implementa el "Registro diario de entrega de raciones a centros de detención transitoria", documento mediante el cual se deja constancia de las raciones efectivamente entregadas en cada punto, tal como se evidencia en el Anexo 1 y cada uno de los conductores toma una evidencia fotográfica cuando entrega las raciones en la estación.

	FORMATO DIARIO SALIDA DE VEHICULOS	Versión: 20/12/2025

Fecha: _____

Hora de salida	Placa del vehiculo	Ruta	Tiempo	Cantidad de raciones	Entregado		Recibido	
					Nombre	Firma	Nombre del conductor	Firma
			Desayuno					
			Desayuno					
			Desayuno					
			Desayuno					
			Desayuno					
			Desayuno					
			Desayuno					
			Almuerzo					
			Almuerzo					
			Almuerzo					
			Almuerzo					
			Almuerzo					
			Almuerzo					
			Almuerzo					

Imagen 8. Formato diario de salida de vehículos con cantidad de raciones

- Registro de entregas mediante actas y soportes firmados por las autoridades receptoras.

Se cuenta con un formato consolidado mensual de entrega de raciones, en el cual se totalizan las entregas realizadas durante el periodo correspondiente; dicho documento es debidamente firmado por el representante de la Policía Metropolitana de Cali y por la administradora del operador, como se muestra en el Anexo 4 del mes de diciembre, con el formato de “Registro diario de entrega de raciones a centros de detención transitoria” mencionado con antelación y se va implementar el formato mensual de raciones entregadas en cada estación que debe firmar el custodio o persona a cargo en el centro de detención transitorio como se evidencia en la imagen 9.

	REGISTRO MENSUAL DE ENTREGA DE RACIONES A CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA				VERSIÓN 28/12/2025
	DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI				
NOMBRE DEL CDT:				MES:	
DESDE EL DÍA:		HASTA EL DÍA:			
FECHA	CANTIDAD DE RACIONES ENTREGADAS POR TIEMPO DE COMIDA				
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO DE LA NOCHE	TOTAL

Obligación: Garantizar condiciones higiénico-sanitarias en todas las etapas del proceso.

Actividades desarrolladas:

- Aplicación permanente de protocolos de manipulación de alimentos conforme a la Resolución 2674 de 2013.
- Uso de dotación, elementos de protección personal y prácticas de higiene por parte del personal manipulador.
- Limpieza y desinfección de áreas, equipos y vehículos.
- Seguimiento interno a condiciones sanitarias durante producción, ensamble y transporte.





Personal con su debida dotación, manipulación de alimentos cumpliendo con las normas establecidas desde su empaque, distribución y entrega final de los alimentos. Cumplimiento con las BPM.













*Se llevan a cabo procesos de limpieza y desinfección en la planta diariamente, verificando de acuerdo al registro, toma de contramuestras, control de cloro y ph.

6. Gestión del Talento Humano

Obligación: Contar con personal idóneo para la ejecución del contrato.

Actividades desarrolladas:

- Vinculación y disponibilidad de personal operativo, administrativo y técnico requerido.

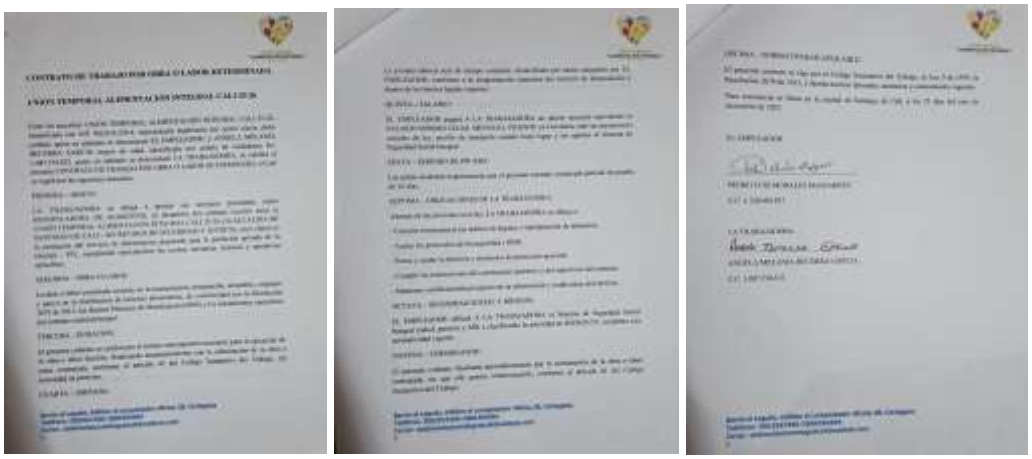


Imagen: Contratos laborales

- Pago oportuno de salarios, prestaciones sociales y aportes al sistema de seguridad social.





Imagen: pago de la seguridad social

- Capacitación continua al personal en manipulación de alimentos, bioseguridad y protocolos operativos.



Imagen: Certificado de BPM

- Garantía de disponibilidad 24/7 para atender requerimientos del servicio.



7. Cumplimiento en Materia Administrativa y Documental

Obligación: Presentar informes, actas y soportes para trámite de pago.

Actividades desarrolladas:

- Elaboración del informe mensual de actividades correspondiente al periodo.

- Consolidación de actas de servicio y certificaciones de raciones entregadas.

La certificacion de las raciones entregadas se muestra en el anexo 1 mencionado con antelación.

- Recolección de soportes de seguridad social y parafiscales.

El pago de la seguridad social se efectúa de manera oportuna y conforme a la normatividad vigente a través del portal Aportes en Línea, plataforma autorizada para la liquidación y pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral. La afiliación en riesgos laborales se encuentra registrada ante la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) AXA Colpatria. Como soporte de cumplimiento, a continuación se presenta en la imagen el comprobante correspondiente al pago de los aportes realizados, el cual evidencia la correcta cancelación de las obligaciones en salud, pensión y riesgos laborales.



Santiago de Cali, 30 de Enero de 2026

Señores
ALCALDIA DE SANTIAGO DE CALI
Ciudad.

Respetados señores:

El Contador Publico, hace saber que UNION TEMPORAL ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26, identificado con NIT 902.014.324-4, luego de examinar los estados financieros de la empresa de acuerdo con las normas de auditoria generalmente aceptadas en Colombia certifico que esta Entidad ha cumplido y se encuentra al dia durante los últimos Dos (2) meses anteriores a la fecha de la certificacion , con los pagos de sus obligaciones provenientes del sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, correspondiente a todos sus empleados vinculados por contrato laboral.

Así mismo, certifico que el personal vinculado por contrato de prestación de servicios ha cumplido con todos los pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y ARL hasta la fecha de presentación de esta certificación.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Atentamente,

LUZ PERLIS FARIAS SANTOYA
Contador Publico
T.P. 198771-T

Barrio el Laguito, Edificio el computador oficina 28, Cartagena
Teléfono: 3002837480-3004394994
Correo: uialimentacionintegralcali@outlook.com

Imagen: soporte de seguridad social y parafiscales

- Preparación de la documentación requerida para la radicación de la cuenta de cobro ante la supervisión.

8. Relación con la Supervisión del Contrato

Obligación: Atender requerimientos e instrucciones de la supervisión/interventoría.

En cumplimiento de la obligación contractual consistente en atender de manera oportuna, diligente y documentada los requerimientos e instrucciones impartidas por la Supervisión/Interventoría, el Operador ha mantenido comunicación formal, permanente y trazable con la Interventoría ejercida por la Fundación Universidad del Valle, dejando

constancia mediante correos electrónicos, oficios radicados y actas de comité.

A continuación, se relacionan cronológicamente las actuaciones más relevantes:

1. Oficio FUV.EST.133.2025 – Procedimiento de cambios de menú
Fecha: 31 de diciembre de 2025

El día 31 de diciembre de 2025, la Interventoría remitió al Operador el Oficio No. FUV.EST.133.2025, mediante el cual se estableció el procedimiento formal para la solicitud y aprobación de cambios de menú dentro de la operación.

Descripción breve del procedimiento:
- El Operador debe presentar solicitud formal de cambio de menú.
- Justificar técnicamente la modificación.
- Adjuntar ficha técnica del producto sustituto.
- Presentar equivalencia nutricional validada por profesional competente.
- Esperar aprobación expresa de la Interventoría antes de ejecutar el cambio.
- Registrar el soporte en el informe operativo correspondiente.

Soportes adjuntos:
- Correo electrónico de remisión del Oficio FUV.EST.133.2025.
- Copia del oficio.
- Pantallazo de formulario para realizar intercambio

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
+CALI 25-26+

Outlook

FUV.EST.133.2025 - Procedimiento para solicitudes de intercambios de menú

Desde Interventoría FUV <interventoriafuv@gmail.com>
Fecha Mié 12/31/2025 6:12 PM
Para UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 2526 <utalimentacionintegralcali@outlook.com>; fquinmor@hotmail.com <fquinmor@hotmail.com>; wendychamorrof@gmail.com <wendychamorrof@gmail.com>
CC Varela, Luis Eduardo <luis.varela@cali.gov.co>; clarrole@gmail.com <clarrole@gmail.com>; zandra.montenegrosasj@gmail.com <zandra.montenegrosasj@gmail.com>; Diana Lorena Ordoñez <dianalorena.ordonez@fundacionunivalle.org>

1 archivo adjunto (806 KB)
FUV.EST.133.2025 - FUV INTERV. CAMBIOS DE MENÚ.pdf;

FUV.EST.133.2025

Santiago de Cali, 31 de diciembre de 2025

Señores operador
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
NIT. 902.014.324-4

REFERENCIA: Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI".

ASUNTO: Procedimiento para solicitudes de intercambios de menú (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).

Reciban un cordial saludo,

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

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
CALI 25-26

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

FUV.EST.133.2025

Santiago de Cali, 31 de diciembre de 2025

Señores operador
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
NIT. 902.014.324-4

REFERENCIA: Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI".

ASUNTO: Procedimiento para solicitudes de intercambios de menú (Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).

Reciban un cordial saludo,

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

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

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

Sin embargo, considerando que en la operación logística pueden presentarse diversas causales que originen un intercambio, como casos de contingencia, disponibilidad de productos en el mercado, cumplimiento en la entrega por parte de los proveedores, entre otros, respetuosamente sugerimos que dichas solicitudes sean canalizadas directamente a través del canal definido por la interventoría, para fines de trazabilidad y aprobación según el

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
+CALI 25-26+

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

evento que ocasione el intercambio del menú a suministrar.

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdn4ovJ4bqjZfDT57JuPL-msmm7qiyHTuFRR20q2EZPGJmVKQ/viewform?usp=header

Cabe mencionar que para los casos en que se suministren preparaciones diferentes a las programadas en el anexo N-N005. CICLO DE MENÚS ESTÁNDAR MUJERES Y HOMBRES ESTACIONES DE POLICÍA, y que no haya tenido concepto de aprobación según la viabilidad técnica, financiera y nutricional, el operador de alimentación estaría entregando un menú no autorizado que sería sujeto al procedimiento administrativo a que haya lugar.

Agradecemos de antemano su atención.

Cordialmente,

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Elaboró: Equipo de interventoría

Copia: LUIS EDUARDO VARELA GUTIÉRREZ: Subsecretario de Acceso a los Servicios de Justicia o quien haga sus veces. (luis.varela@cali.gov.co).

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
+CALI 25-26+

Solicitud de intercambio de menú

CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DISTRITO ESPECIAL SANTIAGO DE CALI

seleccionalimentos25@gmail.com Cambiar cuenta

* Indica que la pregunta es obligatoria

Correo electrónico *

Registrar **seleccionalimentos25@gmail.com** como el correo electrónico que se incluirá en mi respuesta

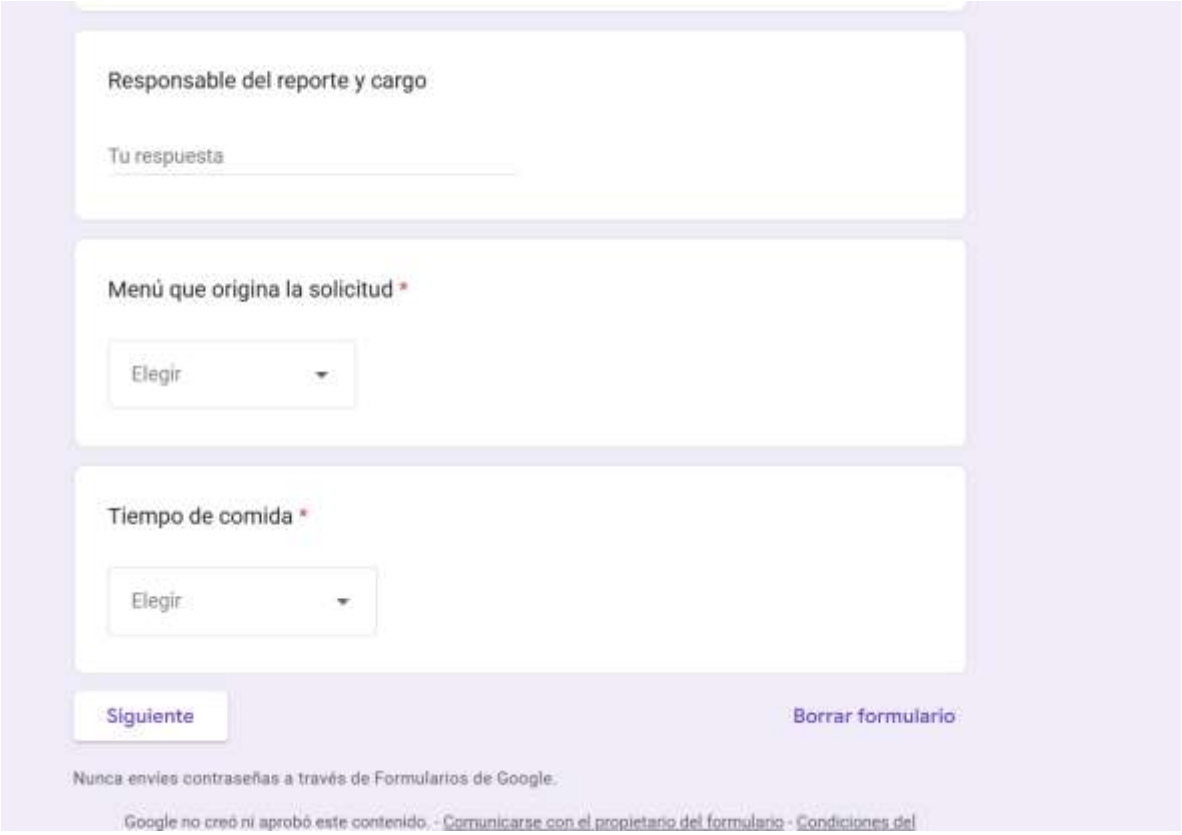
Fecha del intercambio a realizar *

Fecha

dd/mm/aaaa

Responsable del reporte y cargo

Tu respuesta



2. Comité virtual Operador – Interventoría
Fecha: 16 de enero de 2026

El 16 de enero de 2026 se realizó comité virtual entre el Operador y la Interventoría, en el cual se trataron temas operativos y contractuales relevantes. Durante la sesión se revisaron observaciones formuladas por la Interventoría, se entregó el acta correspondiente para revisión y se acordaron compromisos y plazos.

Soportes adjuntos:
- Correo electrónico con la remisión del acta.
- Copia del acta de comité.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
CALI 25-26

FUV INTERV. PPL - ACTA COMITÉ SEGUIMIENTO 16-01-2026

Desde Interventoria FUV <interventoriafuv@gmail.com>
Fecha Vie 1/23/2026 3:59 PM
Para fquinmor@hotmail.com <fquinmor@hotmail.com>; wendychamorrof@gmail.com <wendychamorrof@gmail.com>; UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 2526 <utalimentacionintegralcali@outlook.com>
CC Diana Lorena Ordoñez <dianalorena.ordonez@fundacionunivalle.org>; Claudia Soraya Arroyo <clarrole@gmail.com>; zandra.montenegrosasj@gmail.com <zandra.montenegrosasj@gmail.com>; Varela, Luis Eduardo <luis.varela@cali.gov.co>

1 archivo adjunto (1 MB)
Acta FUV 16-01-2026.pdf;

Señores operador
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26
NIT. 902.014.324-4

Reciban un cordial saludo.

En atención al comité virtual de seguimiento realizado el pasado viernes 16 de enero, compartimos para su revisión el acta diligenciada durante la jornada. En caso de tener algún comentario frente al contenido del acta, por favor informarlo por este medio en los próximos cinco días hábiles.

Agradecemos su respuesta a este mensaje, recordando los compromisos adquiridos durante la jornada, los cuales reposan en el acta enviada y de los cuales seguimos a la espera de cumplimiento desde la interventoría, con el ánimo de convocar a un siguiente comité de seguimiento para el viernes 30 de enero de 2026 a las 10 a.m. con insumos suficientes y pertinentes que permitan un seguimiento adecuado.

Copiamos este mensaje al equipo de la supervisión de la Alcaldía de Cali a modo informativo.

Atentamente,

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
+CALI 25-26+

FUNDACIÓN UNIVALLE	ACTA GENERAL GESTION Y PLANIFICACION DE PROYECTOS Actualización: 2015-04-27	F. EMISIÓN: 2010-01-19 FU-F-GPP-003 Versión 4

Fecha: Año: 2026 Mes: 1 Dia: 16

Acta de Comité de Gestión de Proyectos	
Acta de Seguimiento de Proyectos	X
Acta de Relaciones Publicas	
Acta para constituir Alianzas o Acuerdos	
Otros:	Cual:

1. OBJETO DE LA REUNION

Comité de Seguimiento Contrato 1588.2025

2. ORDEN DEL DIA:

1. Presentación de los participantes
2. Resumen de observaciones por parte de la Interventoria
3. Conclusiones

3. DESARROLLO DE LA REUNION:

Se dio inicio a la reunión tomando la palabra la Doctora Diana Lorena Ordoñez, Directora Grupo de Estructuración de la Fundación Universidad del Valle, verificando la asistencia de los señores Freddy Quintero y Wendy Chamorro por parte del operador. Diana Lorena Ordóñez expuso el progreso del Contrato 1588.2025, señalando las mejoras presentadas, así como algunos temas que requieren atención. La Interventoría FUV presentó un informe con soporte gráfico, y compartió datos sobre las visitas realizadas con corte al 13-01-2026 y el cumplimiento de las especificaciones técnicas y normatividad sanitaria, destacando la importancia de la manipulación adecuada de los alimentos, la descongelación de proteína de forma controlada, el uso adecuado de estibas para la disposición de los alimentos y la adecuación del espacio de residuos.

Freddy Quintero Representante Legal del Operador (UT Alimentación Integral Cali 25-26), expresó dudas sobre la fecha y la veracidad de las fotografías de residuos presentadas por la Interventoría, señalando que no coincidían con la realidad actual. Wendy Chamorro gerente de planta de la operación respaldó al señor Quintero, afirmando que en la última visita no se evidenció la acumulación de residuos como se mostraba en las imágenes. La Interventoría, a través de Carolina Díaz (Coordinador Técnico), insistió en que las fotos eran representativas del estado en el momento de la visita las cuales se acompañan en su gran mayoría de marcas de agua con fecha, hora y lugar, y se reiteró que las situaciones presentadas tienen corte de 13-01-2026.

En este punto se insistió en la solicitud reiterada e importancia de que el operador comparta toda la documentación requerida, así como los planes de mejora necesarios, para proceder con las respectivas revisiones desde interventoría y cierre de novedades en los casos que amerite. También se abordaron las deficiencias en la hermeticidad y limpieza del servicio de alimentación, señalando la presencia de moscas y

suciedad en las instalaciones. Adicionalmente la Interventoría mencionó que los horarios de entrega han mostrado una mejoría pese a que en el inicio hubo inconvenientes con ello. El señor Freddy menciona que el acompañamiento y las recomendaciones de la Interventoría han sido la base para los planes de mejoramiento a implementar en la operación.

Posterior a la presentación de novedades en la operación, la Interventoría menciona que se realizó un oficio con requerimientos y que se está a la espera del Plan de Mejora por parte del Operador, como fecha máxima de entrega el 20 de enero de 2026. Se reiteró desde interventoría que se espera enviar bloques semanales con las novedades identificadas durante esa semana, pero en este momento se espera la respuesta del operador para dar seguimiento y cierre al bloque inicial de novedades compartido.

Con esto se da por concluida la reunión.

4. DECISIONES TOMADAS

La interventoría mencionó en sus hallazgos que los jugos no se están presentando de acuerdo a la norma que es de manera individual de acuerdo a las evidencias se está almacenando en termos y sirviendo en cada punto, por lo cual se hace necesario redactar un oficio de aclaración por parte de la Alcaldía de Santiago de Cali donde se mencione este punto.
Es importante que el operador brinde respuesta con los insumos requeridos con el fin de dar trámite oportuno al seguimiento de las obligaciones contractuales.

5. COMPROMISOS PACTADOS

COMPROMISOS	RESPONSABLE Y CARGO	FECHA
Espacios de seguimiento semanal entre Operador e Interventoría.	Operador e Interventoría	23/1/2026
Enviar documentación inicial de operación como respuesta al oficio FUV.EST.125.2025 con fecha del 24 de diciembre de 2025, y planes de mejora de las novedades presentadas.	Operador UT ALIMENTACIÓN INEGRAL CALI 25-26	20/1/2026

6. PROXIMA REUNIÓN

LUGAR Via Meet **FECHA** 23/1/2026

Cindy J. Sterling.

Cindy Julieth Salazar Sterling
Auxiliar Administrativa

FUNDACIÓN UNIVALLE	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	F. EMISIÓN: 2022-07-25 FU-F-GPP-003 Versión 1
OBJETIVO DEL REGISTRO: Comité de Seguimiento Contrato 1588.2025		
ACTIVIDAD: Comité		
LUGAR: Vía Meet	DEPARTAMENTO: Valle del Cauca MUNICIPIO:Cali	FECHA:16/01/2026
RESPONSABLES DEL REGISTRO FOTOGRÁFICO: Cindy Julieth Salazar Sterling		






3. Oficio FUV.EST.013.2026 – Estándares aplicables a la forma de pago
Fecha de envío: 26 de enero de 2026

Mediante Oficio No. FUV.EST.013.2026, la Interventoría notificó al Operador los posibles estándares aplicables a la forma de pago. No se recibió subsanación dentro del término indicado, por lo cual se aplicó un descuento en la factura por valor de $ 9.776.889,80.

Soportes adjuntos:
- Correo electrónico de notificación.
- Copia del Oficio FUV.EST.013.2026.
- Pantallazo del correo recibido.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
+CALI 25-26+

Outlook

FUV.EST.031.2026 - Segunda solicitud soportes de la operación (incluyendo reiteración matriz/informe de verificación de cumplimiento de obligaciones contractuales del operador).

Desde Interventoria FUV <interventoriafuv@gmail.com>
Fecha Lun 2/16/2026 10:44 AM
Para UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 2526 <utalimentacionintegralcali@outlook.com>; wendychamorrof@gmail.com <wendychamorrof@gmail.com>; FREDDY QUINTERO <fquinmor@hotmail.com>; seleccionalimentos25@gmail.com <seleccionalimentos25@gmail.com>
CC Varela, Luis Eduardo <luis.varela@cali.gov.co>; Claudia Soraya Arroyo <clarrole@gmail.com>; Sandra <zandra.montenegrosasj@gmail.com>; Diana Lorena Ordoñez <dianalorena.ordonez@fundacionunivalle.org>

2 archivos adjuntos (303 KB)
28. FUV.EST.031 - SEGUNDA SOLICITUD SOPORTES OPERACIÓN.pdf; Informe de cumplimiento de las obligaciones contractuales UT (1).xlsx;

FUV.EST.031.2026

Santiago de Cali, 16 de febrero de 2026

Señor operador,
PEDRO LUIS MORALES MANJARRÉS
Representante Legal
Unión Temporal Alimentación Integral 25-26 La ciudad

REFERENCIA: Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI", suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).

ASUNTO: Segunda solicitud soportes de la operación (incluyendo reiteración matriz/informe de verificación de cumplimiento de obligaciones contractuales del operador).

(VER EL RESTO DEL CONTENIDO EN OFICIO ADJUNTO Y ANEXO)

Atentamente,

--
Equipo de interventoría
Contrato interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
CALI 25-26

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

FUV.EST.031.2026

Santiago de Cali, 16 de febrero de 2026

Señor operador,
PEDRO LUIS MORALES MANJARRÉS
Representante Legal
Unión Temporal Alimentación Integral 25-26
La ciudad

REFERENCIA: Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI", suscrito entre la Secretaría de Seguridad y Justicia de Santiago de Cali y el operador UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 - NIT. 902.014.324-4).

ASUNTO: Segunda solicitud soportes de la operación (incluyendo reiteración matriz/informe de verificación de cumplimiento de obligaciones contractuales del operador).

Respetado operador,

La Fundación Universidad del Valle, en calidad de interventor y en cumplimiento de sus obligaciones de seguimiento, vigilancia y control integral al contrato mencionado en la referencia, establecidas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 (contrato de interventoría) suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, entre las que se encuentran:

> *(...) 1. Realizar el seguimiento permanente al cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista durante la ejecución del contrato, conforme a los términos y condiciones establecidos en las especificaciones técnicas, garantizando el adecuado desarrollo del contrato de Alimentación para la PPL que se encuentra en los Centros de Detención Transitoria del Distrito Especial de Santiago de Cali. (...).*

Por otra parte, se recuerda al operador, el cumplimiento de las obligaciones generales estipuladas en el Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025, entre las que se encuentran:

> *(...) j) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta la Secretaría de Seguridad y Justicia de la Alcaldía del Distrito Especial de Santiago de Cali por conducto de la interventoría.*
>
> *(...) t) Cumplir con todas las obligaciones que sean inherentes, pertinentes y necesarias*

para la adecuada ejecución del objeto contractual (...).

De igual forma, el Pliego de Condiciones en el numeral 5.1.1.2. ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ADICIONAL, requiere al operador:

> *La planta de procesamiento de alimentos adicional ofertada, ya sea como propietario o a través de contrato de leasing y/o contrato de arrendamiento y/o compraventa suscrita en Notaria y/o promesa de compraventa, deberá cumplir con todas condiciones técnicas y normativas que solicitaron en el numeral 12.1.1.1 Área de producción de alimentos del Estudio Previo. Las condiciones de la planta adicional ofrecida serán verificadas por el interventor durante los treinta (30) días calendario siguientes a la fecha de inicio del contrato.*

En atención a lo anterior, se requiere formalmente el envío completo, claro y verificable de los siguientes soportes contractuales, en cumplimiento de las obligaciones asumidas por el operador:

Numeral Pliego de Condiciones	Requisito
5.1.1.2, en cumplimiento de los requisitos definidos en el numeral 5.1.1.1.	**ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ADICIONAL**
	Soportar la disposición ya sea como propietario o a través de contrato de leasing y/o contrato de arrendamiento y/o compraventa suscrita en Notaría y/o promesa de compraventa
	Equipos de cocina que permitan la recepción, almacenamiento, preparación, empaque, distribución y transporte de los alimentos, donde se discriminen el área a utilizar y su estado, los equipos con que se cuenta, así como del estado de estos.
	Soportes de disponibilidad de la planta eléctrica para el continuo uso en caso de cortes de energía (esta planta puede ser propia o arrendada).
	Soportes de la garantía del flujo ininterrumpido de agua potable (tanque de almacenamiento de agua).
5.7	**PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO**
	Soportes de la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen.
12.4	**PLANES Y PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO**

FUNDACION UNIVALLE

Proyectamos futuro

Numeral Pliego de Condiciones	Requisito
	Allegar los soportes respectivos de la ejecución del Plan de capacitación en BPM para el personal de la planta de proceso y al personal asignado al transporte de alimentos, de los meses de diciembre de 2025, enero y febrero de 2026.

La remisión de esta información no constituye una solicitud de carácter opcional, sino un requerimiento derivado de obligaciones contractuales expresas, necesario para el adecuado seguimiento y verificación de la operación.

En consecuencia, se solicita que la totalidad de los soportes sean allegados dentro del término máximo de TRES (3) días hábiles contados a partir del recibo del presente oficio, con el fin de continuar con la revisión integral del servicio de alimentación a la Población Privada de la Libertad que se encuentra en los Centros de Detención Transitoria del Distrito de Santiago de Cali.

En caso de presentarse alguna dificultad para la entrega completa dentro del plazo señalado, se agradece informar oportunamente a esta interventoría, indicando el estado de avance y la fecha estimada de remisión, a efectos de mantener la trazabilidad y el control documental correspondiente.

INFORME DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES UT.

Por otra parte, conectado con la solicitud de documentación contractual del operador, y en atención a la mención realizada previamente sobre los mecanismos de verificación, se envía la versión actualizada del Excel denominado "Informe de cumplimiento de las obligaciones contractuales UT", el cual se socializó durante el comité técnico presencial realizado el 27 de enero de 2026 en conjunto con la entidad contratante, y el cual fue remitido en versión inicial el 28 de enero de 2026 vía correo electrónico. Agradecemos por favor diligenciar y remitir la documentación que permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales.

Agradecemos su oportuna atención.

Cordialmente,

Firmado electrónicamente Ley 527 de 1999

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Elaboró: Equipo de interventoría

Copia: Señor supervisor, LUIS EDUARDO VARELA GUTIÉRREZ, Subsecretario de Acceso a los Servicios de Justicia o quien haga sus veces, Alcaldía de Santiago de Cali Distrito Especial.

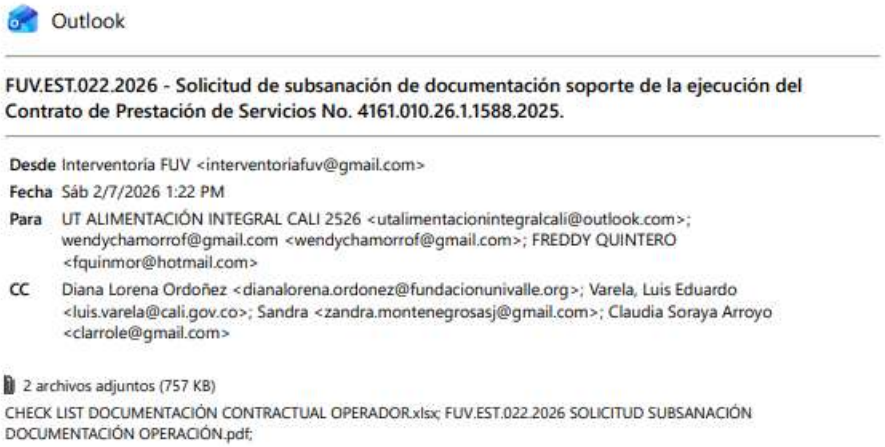
fundacionunivalle.org
Carrera 27 No. 4-15 Cali - Colombia
PBX: +57(2) 331 8004 - 554 5579/80
contacto@fundacionunivalle.org

4. Oficio FUV.EST.022.2026 – Solicitud de subsanación documental
Fecha de envío: 7 de febrero de 2026

Mediante Oficio No. FUV.EST.022.2026, la Interventoría solicitó la subsanación de documentación soporte relacionada con la ejecución contractual. A la fecha del presente informe, el requerimiento se encuentra pendiente de respuesta formal por parte del Operador.

Soportes adjuntos:
- Correo electrónico de envío del requerimiento.
- Copia del Oficio FUV.EST.022.2026.

- Pantallazo del correo recibido.



Outlook

FUV.EST.022.2026 - Solicitud de subsanación de documentación soporte de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Desde Interventoría FUV <interventoriafuv@gmail.com>
Fecha Sáb 2/7/2026 1:22 PM
Para UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 2526 <utalimentacionintegralcali@outlook.com>; wendychamorrof@gmail.com <wendychamorrof@gmail.com>; FREDDY QUINTERO <fquinmor@hotmail.com>
CC Diana Lorena Ordoñez <dianalorena.ordonez@fundacionunivalle.org>; Varela, Luis Eduardo <luis.varela@cali.gov.co>; Sandra <zandra.montenegrosasj@gmail.com>; Claudia Soraya Arroyo <clarrole@gmail.com>

2 archivos adjuntos (757 KB)
CHECK LIST DOCUMENTACIÓN CONTRACTUAL OPERADOR.xlsx; FUV.EST.022.2026 SOLICITUD SUBSANACIÓN DOCUMENTACIÓN OPERACIÓN.pdf;

Santiago de Cali, 07 de febrero de 2026

Señor operador,
PEDRO LUIS MORALES MANJARRÉS
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26
La ciudad

REFERENCIA: Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI".

ASUNTO: Solicitud de subsanación de documentación soporte de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Respetado operador,

La Fundación Universidad del Valle, en calidad de interventor y en cumplimiento de sus obligaciones de seguimiento, vigilancia y control integral al contrato mencionado en la referencia, establecidas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 (contrato de interventoría) suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, entre las que se encuentran:

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
-+CALI 25-26+-

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

FUV.EST.022.2026

Santiago de Cali, 07 de febrero de 2026

Señor operador,
PEDRO LUIS MORALES MANJARRÉS
Representante Legal
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL 25-26
La ciudad

REFERENCIA: Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA, EMPACADA Y ENTREGADA INDIVIDUALMENTE EN SITIO, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD - PPL, QUE SE ENCUENTRAN EN LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA DEL DISTRITO ESPECIAL DE SANTIAGO DE CALI".

ASUNTO: Solicitud de subsanación de documentación soporte de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025.

Respetado operador,

La Fundación Universidad del Valle, en calidad de interventor y en cumplimiento de sus obligaciones de seguimiento, vigilancia y control integral al contrato mencionado en la referencia, establecidas en el Contrato Interadministrativo No. 4161.010.26.1.1571.2025 (contrato de interventoría) suscrito con Santiago de Cali Distrito Especial - Secretaría de Seguridad y Justicia, entre las que se encuentran:

> *(...) 1. Realizar el seguimiento permanente al cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista durante la ejecución del contrato, conforme a los términos y condiciones establecidos en las especificaciones técnicas, garantizando el adecuado desarrollo del contrato de Alimentación para la PPL que se encuentra en los Centros de Detención Transitoria del Distrito Especial de Santiago de Cali. (...).*

Por otra parte, se recuerda al operador, el cumplimiento de las obligaciones generales estipuladas en el Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025, entre las que se encuentran:

> *(...) j) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta la Secretaría de Seguridad y Justicia de la Alcaldía del Distrito Especial de Santiago de Cali por conducto de la interventoría.*

FUNDACIÓN UNIVALLE

Proyectamos futuro

(...) t) Cumplir con todas las obligaciones que sean inherentes, pertinentes y necesarias para la adecuada ejecución del objeto contractual (...).

Por tal razón, con ocasión de la remisión por parte de la UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26 el 3 de febrero de 2026 vía correo electrónico de la Documentación soporte de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025 que son requeridos en el Pliego de Condiciones, atentamente remitimos las observaciones a la documentación remitida, de la cual se solicita entregar la información pendiente en un término no superior a TRES (3) DÍAS HÁBILES, con el fin de emitir la aprobación definitiva de los mismos. Por lo anterior, se aporta el anexo en Excel "Check List Documentación contractual operador" se relaciona el estado CUMPLE / NO CUMPLE para cada uno de los documentos aportados, y hojas anexas con el detalle para la revisión de vehículos y hojas de vida del personal.

Lo invitamos cordialmente a continuar su disposición y compromiso frente a la mejora continua de la prestación del servicio de alimentación a la Población Privada de la Libertad que se encuentra en los Centros de Detención Transitoria del Distrito de Santiago de Cali.

Agradecemos de antemano su atención.

Cordialmente,

Firmado electrónicamente Ley 527 de 1999

MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DEL VALLE

Elaboró: Equipo de interventoría

Copia: Señor supervisor, LUIS EDUARDO VARELA GUTIÉRREZ, Subsecretario de Acceso a los Servicios de Justicia o quien haga sus veces, Alcaldía de Santiago de Cali Distrito Especial.

CONCLUSIÓN

Se evidencia que la relación entre el Operador y la Interventoría se ha desarrollado bajo un esquema formal, documentado y trazable, en cumplimiento de la obligación contractual de

atender requerimientos e instrucciones impartidas por la Supervisión/Interventoría.

Respuesta a solicitud de documentación Respuesta a solicitud de documentación – Contrato No. 4161.010.26.1.1588.2025

Desde UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 2526 <utalimentacionintegralcali@outlook.com>
Fecha Mar 2/3/2026 7:11 PM
Para Interventoría FUV <interventoriafuv@gmail.com>; Diana Lorena Ordoñez <dianalorena.ordonez@fundacionunivalle.org>
CC wendychamorrof@gmail.com <wendychamorrof@gmail.com>; FREDDY QUINTERO <fquinmor@hotmail.com>; Luis Eduardo Varela <luis.varela@cali.gov.co>; Claudia Soraya Arroyo <clarrole@gmail.com>

1 archivo adjunto (139 KB)
OFICIO RESPUESTA REQUERIMIENTOS.pdf;

RESPUESTA A REQUERIMIENTO

Cordial saludo.

En atención al requerimiento remitido mediante el cual se solicita el envío de documentación relacionada con la operación del Contrato de Prestación de Servicios No. 4161.010.26.1.1588.2025, cuyo objeto es la prestación del servicio de alimentación preparada, empacada y entregada individualmente en sitio para la población privada de la libertad – PPL, nos permitimos dar respuesta en los siguientes términos:

- Remisión de documentación y soportes

  El operador informa que los documentos y soportes requeridos para la validación de la operación contractual se encuentran debidamente organizados y disponibles en el repositorio Drive, cuyo enlace se adjunta al presente oficio, para su consulta y verificación por parte del equipo de interventoría.

  Dicho repositorio contiene la información técnica, operativa y administrativa que respalda el cumplimiento de las obligaciones contractuales a cargo del operador.

- Aclaración frente al numeral 13.2.4 – Puntaje adicional personal mínimo

  De manera respetuosa, nos permitimos aclarar el alcance del numeral 13.2.4 del pliego de condiciones, relativo al "Puntaje adicional personal mínimo – Soportes de cumplimiento de la experiencia adicional ofertada para el personal profesional exigido como requisito habilitante", en los siguientes términos:

  1. El citado numeral corresponde a un criterio de evaluación ponderable dentro del proceso de selección, utilizado exclusivamente para efectos de asignación de puntaje en la etapa precontractual.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
CALI 25-26

Respuesta a solicitud de plan de Mejora FUV.EST.135.2025

Desde UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 2526 <utalimentacionintegralcali@outlook.com>
Fecha Mar 2/3/2026 1:21 PM
Para Interventoría FUV <interventoriafuv@gmail.com>
CC Luis Eduardo Varela <luis.varela@cali.gov.co>; FREDDY QUINTERO <fquinmor@hotmail.com>; wendychamorrof@gmail.com <wendychamorrof@gmail.com>

2 archivos adjuntos (860 KB)
RESPUESTA A SOLICITUD PLAN DE MEJORA FUV.EST.135.2025.pdf; plan de mejoramiento.xlsx;

Respetado señor
MARLON GIOVANY GÓMEZ JARAMILLO
Director Ejecutivo
Fundación Universidad del Valle – FUV

Asunto: Respuesta a requerimiento y remisión de Plan de Mejoramiento – Novedades del 23 al 31 de diciembre de 2025

Cordial Saludo

En atención al requerimiento identificado con radicado **FUV.EST.135.2025**, mediante el cual se solicita la implementación de acciones y planes de mejora frente a las novedades registradas durante las visitas realizadas entre el **23 y el 31 de diciembre de 2025**, nos permitimos dar respuesta en los siguientes términos:

En cumplimiento de las obligaciones contractuales y atendiendo las observaciones formuladas por la interventoría, el operador **remite anexo el Plan de Mejoramiento**, el cual incluye para cada novedad registrada:

- La acción correctiva o de mejora implementada,
- Los documentos soporte que evidencian su ejecución, y
- La fecha de cierre del compromiso, conforme a lo solicitado, tanto en el archivo Excel diligenciado como en el documento PDF que relaciona los soportes de cada novedad.

Las acciones adoptadas fueron ejecutadas de manera oportuna, orientadas a la subsanación inmediata de las situaciones evidenciadas, garantizando la continuidad del servicio, la inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de las especificaciones técnicas y la observancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

RECOMENDACIÓN TÉCNICA

- Suministro de información técnica, operativa y administrativa requerida.
- Coordinación permanente para ajustes operativos y validación del servicio.
- Suscripción de actas y documentos derivados de la ejecución contractual.

9.

10. Conclusión del Periodo

Durante el periodo comprendido entre el **30 de diciembre de 2025 y el 29 de enero de 2026**, la **Unión Temporal Alimentación Integral Cali 25-26** dio **cumplimiento integral al objeto contractual y a las obligaciones generales y específicas**, garantizando la prestación continua, oportuna y de calidad del servicio de alimentación a la población privada de la libertad, conforme a lo establecido en el contrato y sus documentos anexos, dejando los soportes necesarios para el trámite de pago correspondiente

ANEXOS

Registros de control:

1.Verificación de limpieza y desinfección
2.Formato de inspección de control de plagas
3.Control de toma de contramuestras
4.Control para producción de alimentos
5.Registro de control de agua potable.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
+CALI 25-26+

VERIFICACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

VERSION	1
Aplicación LYD	PS-UT-AIC25-26
PAGINAS	Páginas 1 de 1

OBJETIVOS	Proporcionar evidencia documental del cumplimiento del programa de limpieza y desinfección.
CAMPO DE APLICACIÓN	Todas las áreas de la UT AIC 25-26.
CUMPLIMIENTO DE NORMA	Resolución 2674, Decreto 3075
Municipio: Cali Valle del Cauca	**ZONA: Centro de capacitación Don Bosco-UT-Alimentación Integral Cali 25-26.**

CARACTERISTICAS	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
1. AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA																															
Los pisos y techos se encuentran limpios									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Las puertas y Paredes se encuentran limpias									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Estibas y canastillas bases se encuentran limpias									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
2. AREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA DE PRODUCTO PERECEDEROS																															
Los pisos y techos se encuentran limpios									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Las puertas y Paredes se encuentran limpias									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Congeladores y Refrigeradores se encuentran limpios									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Las estibas se encuentran limpias									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
3. AREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS																															
Los pisos y techos se encuentran limpios									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Las puertas y paredes se encuentran limpias									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Las estibas se encuentran limpias									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Las canastillas se encuentran limpias									NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	C	C	C
4. AREA DE PREPARACIONES Y DE EMPAQUE																															
Los utensilios se encuentran limpios									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Las mesas se encuentran limpias									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Estufas se encuentran limpios									NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
Licuadoras se encuentran limpias									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Los pisos y techos se encuentran limpios									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Las paredes se encuentran limpias									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
5. INSTALACIONES SANITARIAS																															
Los pisos y techos se encuentran limpios									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Las paredes se encuentran limpias									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Los sanitarios se encuentran limpios									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Dispensadores limpios y dotados									NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
Las canecas se encuentran limpias y con bolsas									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
6. AREA ADMINISTRATIVA																															
Las paredes, pisos y techos se encuentran limpia.									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Escritorios se encuentran limpios.									C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

OBSERVACIONES	
FECHA	

NOMBRE DE QUIEN VERIFICA:_____

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
+CALI 25-26+

	FORMATO DE INSPECCION DE CONTROL DE PLAGAS EN BODEGAS Y PLANTA DE PROCESO	VERSION Aplicación Programa de plagas Paginas	1 PSB-UTAIC-25-26 1 de 1
Objetivo	Registrar los controles efectuados en las instalaciones para evitar la proliferación de plagas.		
Campo de Aplicación	En todas las áreas de la UT-ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26.		
Cumplimiento de la Norma	Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075		

FECHA DEL 26 Enero AL 01 Feb DEL AÑO: 2026 NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO: Ana Milena G

INSPECCION DE SITIO DE ALMACENAMIENTO DE PRODCUTOS: ITEMS	LUNES			MARTES			MIERCOLES			JUEVES			VIERNES			SABADO			DOMINGO		
	C	NC	NC\	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA	C	NC	NA
Paredes y techos no presentan grietas o huecos que permitan el anidamiento de plagas.		0			6			0			0			0			0			0	
Las instalaciones y/o alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			1			1			1			1			1			1		
plagas las ventanas que tengan contacto con el exterior están protegidas con angeos.		0			0			0			0			0			0		1		
No se evidencia presencia de insectos voladores y rastreros	1			1			1			1			1			1			1		
No se evidencia presencia de excremento, roidos, o rastros que indiquen la presencia de roedores.	1			1			1			1			1			1			1		
Los residuos se evacuan de tal forma que no generen foco de llegada de plagas.	1			1			1			1			1			1			1		
las tuberias sifones se encuentran herméticamente sellados y no permiten el anidamiento de plagas o insectos.	1			1			1			1			1			1			1		
NOTA: CALIFICAR C:1, NC:0 N/A: NO APLICA																					

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO CUADRO 2: Lea detenidamente el programa de control de plagas y revise los indicadores de identificación. Realice una inspección visual para verificar si encuentra evidencias de plagas. Si detecta residuos, excrementos o escucha ruidos, marque con una 'X' en el espacio correspondiente y marcar con 'X' el tipo de plaga identificada. En caso contrario, si no observa ninguna evidencia de plaga, marque la casilla de 'No hay evidencia de plagas'. Complete las observaciones si es necesario

ITEM	FECHA	PLANTA DE PROCESO	BODEGA	Z. COMUN	ROEDORES	INS. RASTREROS	INS. VOLADORES	INDICADOR DE IDENTIFICACIÓN: RUIDO, RESTOS DE ANIMAL, EXCREMENTO, ENTRE OTROS	NO HAY EVIDENCIA DE PLAGAS
VERIFICACION DE ESPACIOS	31.01.26								X
SEGUIMIENTO									
AVISTAMIENTO									

FECHA	ORSERVACIONES	ACCION A IMPLEMENTAR	RESPONSABLES DE LA EJECUCION

ELABORÓ	APROBO
Ing. de Calidad	UT ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26.

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
+CALI 25-26+

	CONTROL DE TOMA DE CONTRA MUESTRA	VERSION 01 ENERO 2026
OPERADOR: UT- Alimentación C-75-76	LUGAR: PLANTA DE PROCESO	MES: Enero

FECHA	MENU (1 al 15)	PRODUCTO	N° CONTRAMUESTRAS (3 und)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	T°C	FECHA DE DESCARTE DE LA MUESTRA	RESPONSABLE
	10	Arroz Blanco	3	04117513	051126	82.	3feb26	
	10	Salchicha	3	P376	24-2-26.	78.	3feb26	
	10	Pan DCO	3	027	150226.	amb	3-feb-26	Adrian
	10	Naranja	3	300126	6-feb26	amb	3-feb-26	
	10	Agua Pot.	3	N.O	N.O	amb	3-feb-26	
2026								
	10	Arroz Blo	3	080126	080127	81	3 feb26	
	10	Carne Cerd Salsa.	3	B5r000126	030326	80	3feb26	
	10	Yuca Vapor	3	300126	6feb26.	78.	3 feb26	
	10	Pollo Asado.	3	300126	6feb26.	76	3 feb26	Adrian
	10	Jugo Naranjado	3	300126	6feb26.	amb	3feb26.	
	10	Postre Bocad Gom	3	0102	290126.	amb	3feb26	
	10	Agua P.	3	N.O	N.O	amb	3feb26	
2026								
	10	Arroz Blo	3	080126	080127.	82	3feb26	
	10	Huevo F.	3	N.O	230226	78	3feb26	
1/	10	Platano Ho.	3	300126	6 feb26	80	3 feb26	
20	10	Bocadillo Guay.	3	300126	6 feb26	78	3 feb26	
	10	Jugo Tom.	3	300126	6 feb26	amb	3 feb26	
	10	Agua Pot.	3	N.O	N.O	amb	3 feb26	
	10	Pande Arroz	3	50379	N.O	amb	3 feb26	
	10	Naranja.	3	029	170226	amb	3feb26	
	10	Agua Pot.	3	N.O.	N.O.	amb	3 feb26	

Observaciones: * Huevo Cocido

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
+CALI 25-26+

CONTROL PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VERSION 01
ENERO 2026

OPERADOR: U.T.ALIMENTACION INTEGRAL CALI 25-26. | LUGAR: PLANTA DE PROCESOS.

FECHA: 31-1-2026 | No MENÚ: JO

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	T°C	
DESAYUNO	BEBIDA	Avena leche	82	C	C	C	C	3	T/C	C	7:00	80	
	PROTEINA	Salchicha	78	C	C	C	C	3	T/C	C	7:00	76	
	CEREAL	Pan Blanco	amb	C	C	C	C	3	T/C	C	7:00	amb	
	FRUTA	Naranja	amb	C	C	C	C	3	T/C	C	7:00	amb	
	AGUA POTABLE	Agua P.	amb	C	C	C	C	3	T/C	C	7:00	amb	
ALMUERZO	CEREAL	Arroz Blco	81	C	C	C	C	3	T/C	C	11:30	79	
	PROTEINA	Cerdo Asado	80	C	C	C	C	3	T/C	C	11:30	78	
	ENERGETICO	Yuca Vapor	78	C	C	C	C	3	T/C	C	11:30	76	
	REGULADOR	Pepino Ensalada	76	C	C	C	C	3	T/C	C	11:30	78	
	BEBIDA	Jugo maracuya	amb	C	C	C	C	3	T/C	C	11:30	amb	
	POSTRE	Boc. combin.	amb	C	C	C	C	3	T/C	C	11:30	amb	
	AGUA POTABLE	Agua	amb	C	C	C	C	3	T/C	C	11:30	amb	
CENA	CEREAL	Arroz Blanco	82	C	C	C	C	3	T/C	C	16:00	80	
	PROTEINA	Huevo frito	78	C	C	C	C	3	T/C	C	16:00	76	+ Huevo cocido
	ENERGETICO	Platanomaduro	80	C	C	C	C	3	T/C	C	16:00	78	
	REGULADOR	Verduras guisada	78	C	C	C	C	3	T/C	C	16:00	76	
	BEBIDA	Jugo tomate	amb	C	C	C	C	3	T/C	C	16:00	amb	
	AGUA POTABLE	Agua	amb	C	C	C	C	3	T/C	C	16:00	amb	
REFRIGERIO NOCTURNO	BEBIDA	Panela Aromatica	amb	C	C	C	C	3	T/C	C	16:00	amb	
	CEREAL	Mogolla	amb	C	C	C	C	3	T/C	C	16:00	amb	
	AGUA POTABLE	Agua Sabor	amb	C	C	C	C	3	T/C	C	16:00	amb	

INSTRUCCIONES:
1. Describir la preparación de acuerdo al menú establecido
2. Registrar la temperatura en grados centígrados de cada preparación, teniendo en cuenta que para el proteico debe ser mayor a 75°C
3. Cualificar las características sensoriales como C: CUMPLE o NC: NO CUMPLE
4. Registrar la cantidad de muestra testigo (200 g para sólidos y 200 ml para líquidos)
5. Escribir el número de carros transportadores y verificar las condiciones de limpieza y funcionamiento como C: CUMPLE o NC: NO CUMPLE
6. Registrar la hora de entrega y la temperatura final en grados centígrados de los diferentes componentes de menú

RESPONSABLE

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
Y JUSTICIA

UNIÓN TEMPORAL
ALIMENTACIÓN INTEGRAL
+CALI 25-26+

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

VERSION 01
ENERO 2026

ESTABLECIMIENTO: Planta Proceso. OPERADOR: UT. Diversa con. Jn 25-26.

FECHA	HORA	PUNTO DE TOMA	CLORO RESIDUAL	PH	ORGANOLÉPTICA (C / NC)				RESPONSABLE	pH*	OBSERVACIONES
					COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA			
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13	8:00	Lavaplatos cocina	1.0	7.2	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
14	7:00	Lava Platos cocina 1.	1.0	7.2	C	C	C	C	Nelly.		—
15	8:10 AM	Preparación Jugo	1.0	7.2	C	C	C	C	Adriana M		— 0 —
16	7:00	Preparar. Verduras	1.0	7.5	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
17	8:10	Llave Preparar cocina caliente	1.0	7.2	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
18	7:20	Llave Preparar	1.0	7.5	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
19	7:30	Llave Preparar	1.0	7.5	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
20	7:20	Llave Pescos	1.0	7.2	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
21	7:00	Llave Pescos	1.0	7.2	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
22	6:30	Llave Preparar cocina 1.	3.0	7.5	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
23	7:00	Llave Preparar cocina	1.0	7.5	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
24	7:05	Llave Preparar cocina	1.0	7.5	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
25	7:00	Llave Preparar cocina	3.0	7.5	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
26	6:00	Llave Preparar cocina 1	2.0	7.5	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
27	6:10	Llave Preparar cocina	1.0	7.2	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
28	6:10	Llave Preparar cocina	0.5	7.5	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
29	7:00	Llave Preparar cocina	1.0	7.5	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
30	6:00	Llave Preparar cocina	1.0	7.2	C	C	C	C	Nelly		— 0 —
31	7:00	Llave Preparar cocina	1.0	7.5	C	C	C	C	Nelly		— 0 —

NOTA: Resolución 2115 de 2007 (cloro residual 0,3 - 2,0 ppm; pH 6,5 - 9,0)

NOTA: Cumple(C) No cumple (NC)

OBSERVACIONES:

PROGRAMAS: El objetivo de los Planes y Programas implementados, es el diligenciamiento adecuado y cumplimiento a lo establecido en cada uno de los procesos que se llevan a cabo en la planta de producción. Así:

1. PLAN DE CALIDAD Y ASEGURAMIENTO:

   Recepción de materia prima en ambiente.

   Recepción de materia prima en frío.

   Control para la producción de alimentos.

   Control toma de muestras y contramuestras.

   Control verificación de BPM y lavado de manos

   Control de agua potable y PH

   Control de temperaturas de equipos de enfriamiento.

   Control y verificación de procesos de limpieza y desinfección.

   Plan de capacitación BPM.

2. SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD.

   Recepción de materia prima en ambiente.

   Recepción de materia prima en frio.

   Control para la producción de alimentos.

   Control toma de muestras y contramuestras.

   Control verificación de BPM y lavado de manos

   Control de agua potable y PH

   Control de temperaturas de equipos de enfriamiento.

   Control y verificación de procesos de limpieza y desinfección.

   Plan de capacitación BPM.

   Programa de limpieza y desinfección

3. PLAN DE SANEAMIENTO: se cuenta con la implementación de acuerdo a los programas, el cual se tiene en cuenta desde las diferentes áreas de almacenamiento, ensamble, producción y distribución. Este se desarrolla bajo la normatividad legal vigente (Resolución 2674 de 2013) y serán verificados con sus respectivos formatos de seguimiento.

   3.1 . Programa de limpieza y desinfección: se llevan a cabo en las diferentes áreas de proceso y toda la planta de proceso : almacenamiento, recepción,preparación, ensamble, distribución equipos, menajes y utensilios. Esto con el fin de garantizar que los alimentos sean inocuos cumpliendo con las condiciones Higiénico-sanitarias.

   Formatos: (verificación de limpieza y desinfección de planta). Tabla de dosificación, limpieza y desinfección.

   3.2 Programa de Residuos Sólidos: Durante los procesos de producción, ensamble, almacenamiento y consumo de alimentos, se generan subproductos y residuos sólidos y líquidos, los cuales son evacuados constantemente de una manera adecuada para prevenir una contaminación, evitar riesgos sanitarios y así minimizar el impacto ambiental.

   Se implementó la dotación de recipientes plásticos con sus respectivas bolsas de colores para llevar a cabo la separación de los residuos. Bolsa Blanca (residuos aprovechables) secos y limpios. Bolsa verde (residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, cáscaras de frutas, etc). Bolsa negra (residuos no aprovechables como papel higiénico, servilletas, metalizados tapabocas, cartones contaminados con comida).

   Los aceites de cocina utilizados se deben depositar en recipientes herméticos, resistentes y debidamente rotulados en el área asignada y se realizará la entrega de acuerdo al manejo de Aceite de Cocina Usado (ACU) con su debida certificación. Formato (residuos sólidos diariamente)

   3.3. Programa Control de Plagas: llevar a cabo los controles para los diferentes tipos de plagas que se puedan presentar en la planta de procesos y su verificación diaria, así como la empresa contratante para llevar dicho proceso. (verificación y control de plagas).

   3.4 Monitoreo de Agua potable: el objetivo principal es garantizar el servicio continuo de agua potable que se llevan a cabo en los diferentes procesos tanto en la alimentación como en sus procesos de limpieza y desinfección para garantizar que sus procesos sean efectivos.

   se registra inicialmente el valor del cloro y ph diariamente con el kit de test. Se llevan a cabo la toma de los examenes microbiologicos y fisicoquimicos del agua utilizada.

PLAN DE CAPACITACIÓN: se llevará a cabo la implementación de capacitaciones al personal administrativo y operativo sobre las BPM, incluyendo al personal de transporte que llevan los alimentos a las diferentes estaciones de policía.

Se implementa el manual del manipulador de alimentos basado en la Resolución 2674 de 2013, para así dar cumplimiento en todos los procesos establecidos por la U.T ALIMENTACIÓN INTEGRAL CALI 25-26.

4. PLAN DE MUESTREO: De cada componente y de acuerdo al menú, se lleva a cabo diariamente la toma de contramuestra (3), las cuales deben ser identificadas y almacenadas en congelación, en recipientes plásticos durante 72 horas. Estas deben ser evacuadas diariamente una vez cumplan con el tiempo de almacenamiento.

   Así mismo, se llevará a cabo de manera mensual la toma de cada alimento y llevar al laboratorio comprobado y autorizado para sus respectivos análisis y criterios microbiológicos que se deben cumplir.

   De igual manera en los puntos de reparto, la toma microbiológica de los alimentos se llevará a cabo trimestralmente.